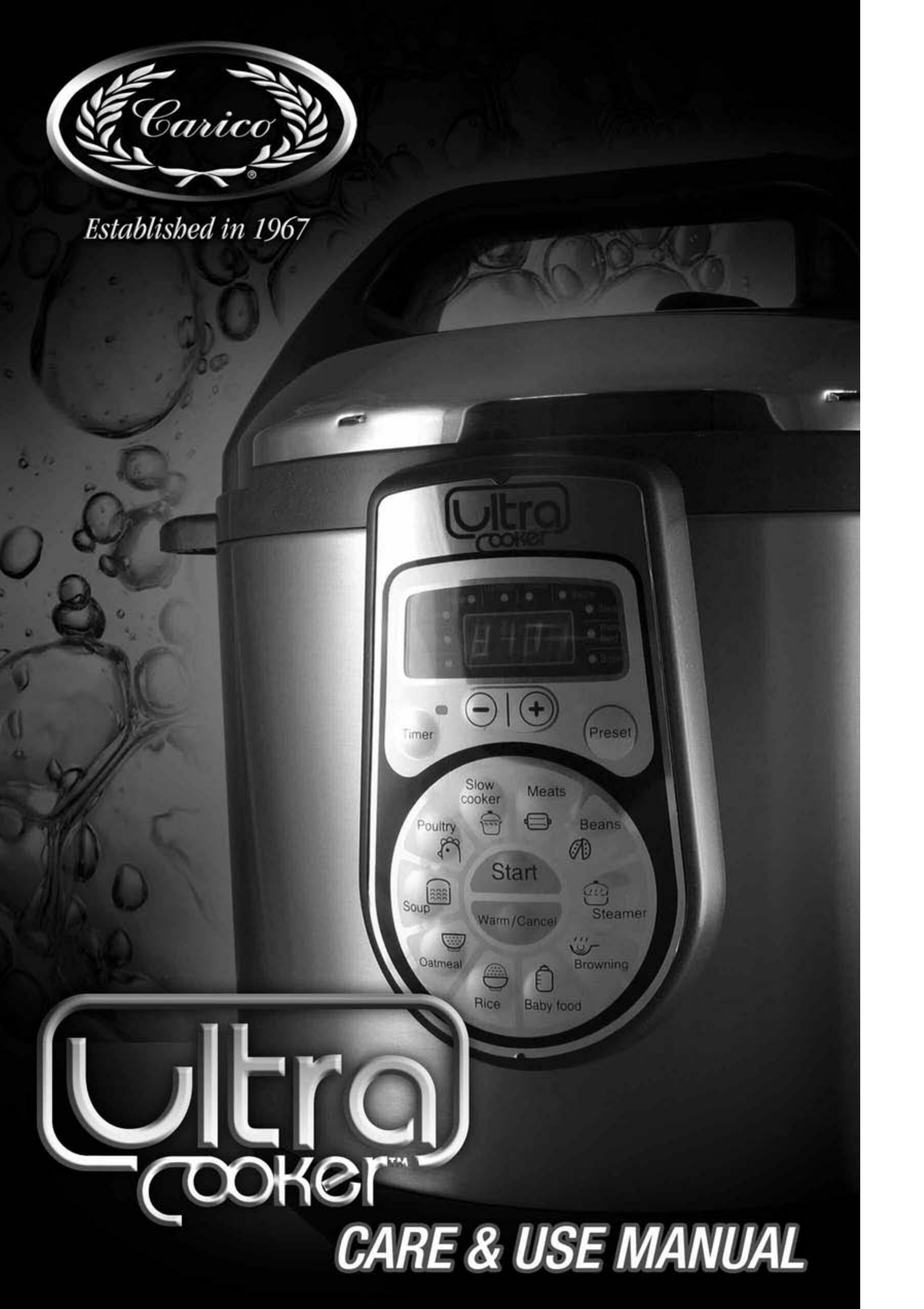

Carico
Established in 1967
Ultra
Cooker
Timer
Preset
Slow cooker
Meats
Poultry
Beans
Start
Soup
Warm/Cancel
Steamer
Oatmeal
Browning
Rice
Baby food
Ultra
cooker™
CARE & USE MANUAL



Dear Carico Owner,

We would like to congratulate you on your purchase of Carico's Ultra Cooker. The Ultra Cooker is not your grandmother's pressure cooker! This all-in-one cooker will pressure cook, slow cook, steam, and brown! The electric Ultra Cooker has been developed with the most advanced technology to ensure the highest standard of safety and optimum performance. We know that this product will give you many years of satisfaction and pleasure in your kitchen. Just put your ingredients in and push the preprogrammed settings to receive all the benefits of speed and convenience while maintaining nutritious and delicious meals.

You will soon depend on your Ultra Cooker to make quick and delicious meals for you and your family. You will be able to cook your food with the guarantee of keeping more vitamins, minerals and flavors, thus obtaining a healthier and better-tasting meal.

We understand the demands of time on busy lifestyles, which is why we have created the Ultra Cooker system, which is a tremendous time-saver in the kitchen. With Carico's Ultra Cooker, this is a reality since this system cooks up to 70 percent faster saving you time as well as energy. Let Carico's Ultra Cooker cook for you!

Carico's reputation of fine quality products, and unparalleled service warranties, meets the needs of the most demanding customer. We wish you a lifetime of wonderful cooking experiences with your new Ultra Cooker.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THE ULTRA COOKER IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Before using your Carico Ultra Cooker for the first time, be sure to read and carefully follow all of the instructions shown in this Owner's Manual. Carefully unpack your electric cooker and remove all packing material. Wash the interior pot thoroughly before using for the first time and wipe the exterior base with a dry, soft cloth. We recommend cleaning the inner pot with 1/4 cup of vinegar to 2 cups of water to remove any possible manufacturing oils or dirt. Always dry outside of cooker completely before connecting plug.

It is important that each time you use the Ultra Cooker, that basic safety precautions be observed:

READ all instructions carefully before using the cooker. This appliance cooks under pressure. Steam pressure is very powerful. Improper use may result in scalding injury. *Make sure the cooker is properly closed before operating.*

NEVER *leave the Ultra Cooker unattended or place it near water, fire, or underneath kitchen cabinets while cooking.* ***EXTREME CAUTION*** *and close supervision is absolutely necessary when your cooker is in use, especially, if children are within reach or in the vicinity.*

NEVER *use the Ultra Cooker if the gasket is not installed properly.* To re-install the gasket, the arrows must be pointing "up" and snugly pressed into the lid grooves. The rubber gasket seal and the steam vent tube are the critical parts of this appliance. Make sure that the gasket is clean, and do not use the cooker if the gasket is ripped, torn, sticky, brittle or shows any signs of wear, cracking or tears. Be sure that the steam vent tube is clean and clear, not clogged with food. Be sure to check these valves for clogging before each use.

NEVER *fill the stainless steel removable cooking pot over two-thirds (2/3) full including liquid and food.* When cooking foods that foam or expand during cooking, such as rice or dried beans do not fill the cooker over one-half (1/2) full. To reduce foaming add one tablespoon of oil (olive, vegetable, etc.) The interior pot has been conveniently marked with cup/metric measurements.

NEVER *operate cooker under pressure without any liquid inside or allow cooker to a point where the liquids boil dry*. Manufacturer recommends at least 1 cup of liquid.

The digital function recommends the length of time required. This time can be changed, however, be careful not to overcook the contents. You may override the cooking time by pressing "cancel" then press the timer button and "+" or "–" for the desired cooking time, then press start.

EXTREME CAUTION must be used when moving the Ultra Cooker containing hot liquids, however; *we strongly recommend that you **DO NOT** move the cooker while it's cooking or hot to the touch.*

ALWAYS *grasp your cooker by the handles using potholders to protect you from the hot surface.* When "browning" always use a potholder to grasp the inner pot when stirring contents.

NEVER place the Ultra Cooker in a heated oven or use for other uses than its original intent.

NEVER use your Ultra Cooker for deep frying in oil.

NEVER use force to open the lid. Let pressure drop of its own accord or use potholders when placing the release valve in the "up" position. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still under pressure. *Any pressure in the cooker can be hazardous.* Only open the lid when the cooker has cooled and all internal pressure has been released.

WARNING: All lid parts must be assembled correctly to ensure safety. Improper lid assembly could result in system malfunction and cause the cooker to stop operating.

NEVER place the Ultra Cooker under running water or immerse in water. Either let the pressure drop of its own accord or use potholders when placing the release valve in the "up" position.

NEVER reach into water if the cooker falls or accidentally becomes immersed in water. Immediately unplug it from the wall outlet.

NEVER *use the interior stainless steel removable cooking pot for anything else but cooking inside the Ultra Cooker and, never replace or substitute the interior stainless steel cooking pot with another pot.*

NEVER use outdoors.

ALWAYS place the cooker on a solid, stable, heat resistant surface when cooking.

NEVER dangle the electrical cord at the edge or over the counter top.

IMPORTANT: *Should any of the following points occur, immediately pull the plug of the Ultra Cooker and walk away until it has cooled down.*

Excessive water (other than condensation) begins to drip from under the handle or lid.

Excessive steam begins to escape from the lid's handle.

Excessive steam begins to release from under or around the edge of the lid.

The signaling valve seems to be clogged or does not rise. It may take up to 20 minutes before reaching the desired cooking time.

The signaling valve does not drop down soon after the Ultra Cooker has automatically timed and completed cooking your meal. (It may take up to 20 minutes before the pressure drops of its own accord).

COMMON SENSE PRECAUTIONS:

Use only on a stable heat-resistant surface.

Do not handle or move the Ultra Cooker while in use.

Cook only in the provided stainless steel removable interior pot.

Keep face and hands away from the pressure release valve.

Check pressure release valve and the pressure release valve cover before each use to assure that neither are blocked.

Let pressure drop of its own accord or use potholders when placing the pressure release valve in the "up" position.

Never use the cooker if the gaskets are torn, worn, sticky, tacky or show any signs of being weak.

Important Cord and Plug Information:
DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD

Note: If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your cooker may not operate properly. The manufacturer strongly recommends that it should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Plug the Ultra Cooker into an appropriate electrical polarized outlet only. As a safety feature, the 120V appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will only fit in a polarized outlet one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Do not attempt to modify the plug in any way.

Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, press "cancel" then remove plug from wall outlet.

To protect against electrical shock or burns, do not immerse cord in water or other liquid.

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.

Do not allow the cord to run underneath or around the unit since the cord may not detach easily if the cord is positioned in this fashion.

Do not operate the cooker with a damaged cord or plug in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.

In the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner never plug the power cord into an electrical outlet or attempt to operate the cooker.

Do not allow children to handle or put electrical cords or plugs in their mouths.

Unplug from outlet and remove plug from appliance when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.

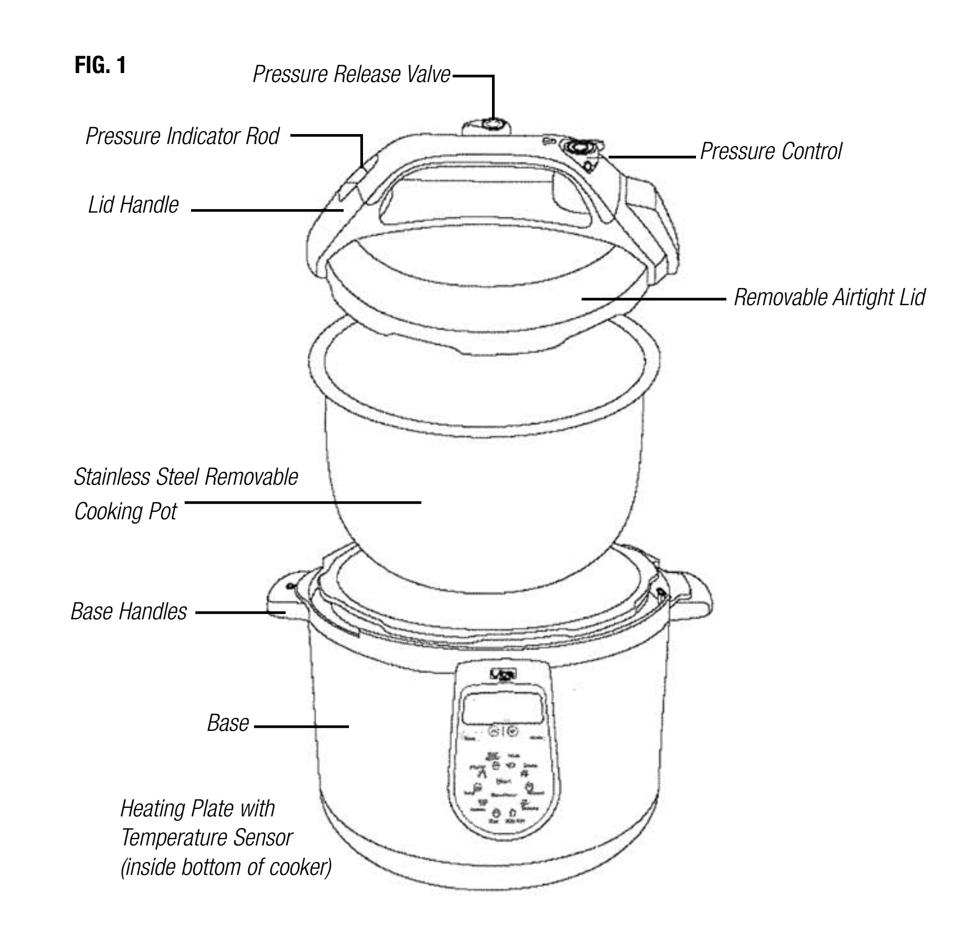
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Carico and its manufacturer will not be responsible for any injuries if the unit is not used as intended or the instructions have not been followed.

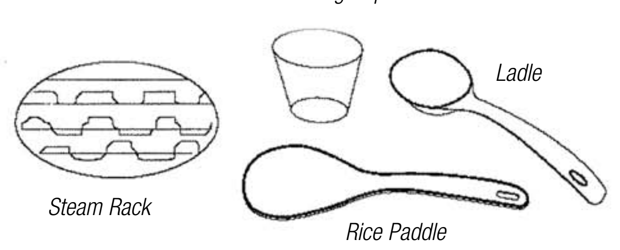
Cooker is intended for household use only.

GETTING TO KNOW YOUR
ULTRA COOKER

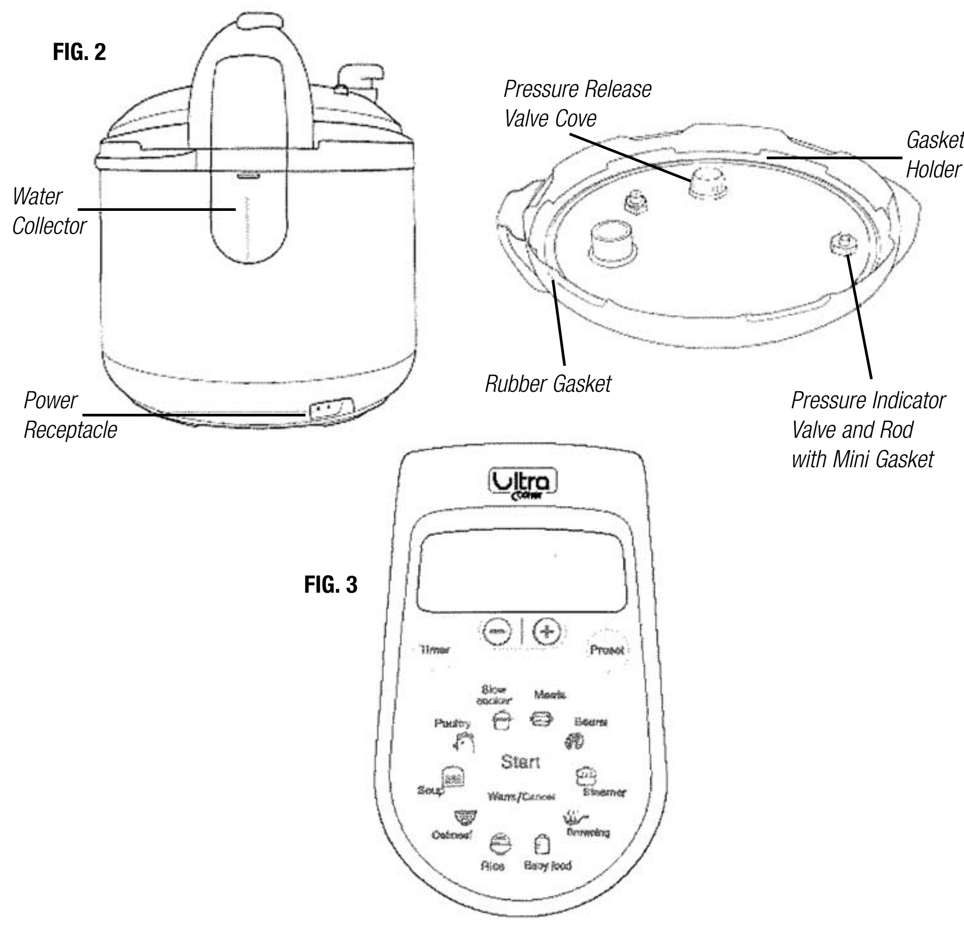
FIG. 1







GETTING TO KNOW YOUR
ULTRA COOKER

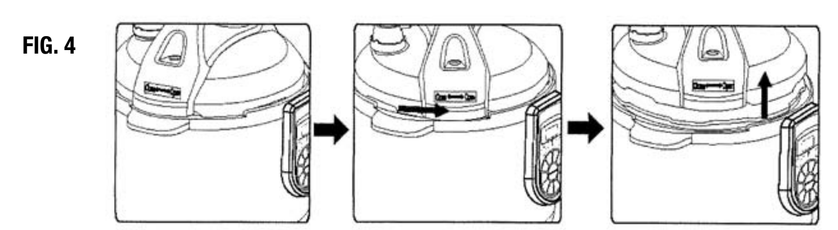


The following times are approximate times and may vary slightly. We always recommend that you test that your meats and poultry to insure they are done satisfactorily.

Menu	Default Setting Time	Adjustable Time	Pressure	Temperature Gauge
Meats	15 minutes	5-60 minutes	Yes	Medium - High
Beans	20 minutes	5-60 minutes	Yes	Medium
Steamer	10 minutes	5- 60 minutes	Yes	Low
Browning	30 minutes	5-60 minutes	No	N/A
Baby Food	25 minutes	5-60 minutes	Yes	High
Rice	8 minutes	5-40 minutes	Yes	Medium
Oatmeal	10 minutes	5-40 minutes	Yes	Medium
Soup	15 minutes	5-40 minutes	Yes	High
Poultry	10 minutes	5-40 minutes	Yes	Medium
Slow Cooker	4 hours	2-10 hours	No	Medium

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Notice when the removable airtight lid is properly closed, the arrows on the base handle and lid will be lined up. To remove the lid, holding the base handle firmly with one handle, grasp the lid handle with the other hand and rotate counter-clockwise. Follow the arrow on the lid handle *(See Figure 4)*



2. Remove and wash the stainless steel removable cooking pot, lid, silicone gasket and gasket holder in warm soapy water and 1/4 cup of vinegar to 2 cups of water. (See Care and Cleaning Instructions for disassembly details). Rinse with clean water and dry thoroughly.

3. Replace clean silicone gasket. Make sure the silicone gasket is attached properly to the gasket holder and is securely in place on the lid. (See Care and Cleaning Instructions for assembly details).
   WARNING: *IMPROPER REMOVABLE AIRTIGHT LID ASSEMBLY COULD RESULT IN APPLIANCE MALFUNCTION AND CAUSE THE UNIT TO STOP OPERATION AND POSSIBLY CAUSE INJURY.*

4. Clean and dry the bottom of the removable cooking pot as well as the heating plate with temperature sensor, making sure there are no unwanted materials on the surface. The removable stainless steal cooking pot must sit flat on the heating plate with temperature sensor to ensure proper control.

5. Place the Ultra Cooker on a flat heat resistant level surface, approximately 2 feet from a standard 120V AC electrical outlet. DO NOT let cord hang over the edge of a table or countertop.

6. When cooking under pressure, never place the Ultra Cooker under cabinets. When releasing steam, make sure the area several feet above the pressure release valve is clear from all lighting fixtures, furniture or cabinetry.

7. Connect the detachable power cord pushing firmly into the receptacle at the back of the Ultra Cooker.

BEFORE EACH USE

Always check the removable airtight lid to ensure that the pressure release valve and pressure indicator rod slides easily and is in good working order and that there are no foreign particles blocking the valve openings on the underside of the lid. Check to see that the silicone gasket is attached properly to gasket holder and the gasket holder is contained within the grips along inside of the lid. (See Care and Cleaning Instructions for assembly details).

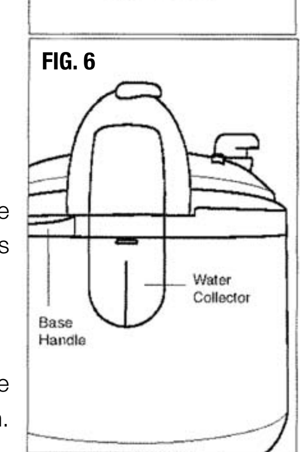
OPERATING INSTRUCTIONS

FUNCTION: HIGH/MEDIUM/LOW PRESSURE COOKING

1. Place food to be cooked into the removable cooking pot.
   IMPORTANT: Do not fill the removable cooking pot higher than Max line inside the cooking pot.
   IMPORTANT: Do not exceed 8 cup line when pressure cooking foods that expand such as rice, dried beans, grains and legumes.
   IMPORTANT: Add at least 1 cup (8 ounces) of liquid to the removable cooking pot when cooking under pressure. You may use water, broth, or juice, etc.
   CAUTION: Never operate the appliance when it is empty.
   Do not cook with food content below 1 cup line.

FIG. 5

FIG. 6



2. Make sure the cord is unplugged.

3. Check to see that the silicone gasket is attached properly to the gasket holder and the gasket holder is contained within the grips along inside of the lid. (See Care & Cleaning Instructions for assembly details).

4. Place the lid on top of the base. Turn so that the pressure release valve is at the “pressure” up position or “release” down position.

5. Holding the base handle firmly in one hand, firmly grasp the lid handle with the other hand and rotate clockwise until the lid locks into place; the handle and the base handles will be in perfect alignment. Follow the “close” arrow on the lid handle. *(See Fig.6 & 7)*
   NOTE: Be sure the lid is assembled well. Incorrect lid assembly onto the unit will cause the error “E3” to appear on the display.

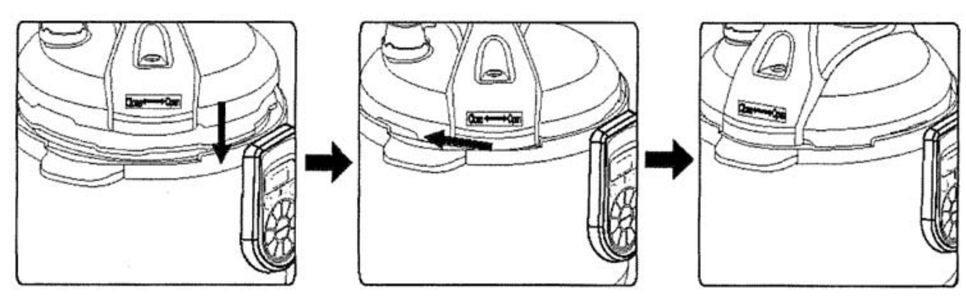


FIG. 7

6. Using the small handle on the pressure release valve, follow the arrow on the stem and rotate to the “Pressure” position. The valve will be lowered onto the lid. *(See Fig. 8)*
   IMPORTANT: If the pressure release valve is not closed, the Ultra Cooker will not build pressure for pressure cooking. The liquids may boil dry and cause the unit to overheat and shut down.
7. Plug the cord into a 120V AC electrical wall outlet. The Ultra Cooker will emit 1 beep,

FIG. 8

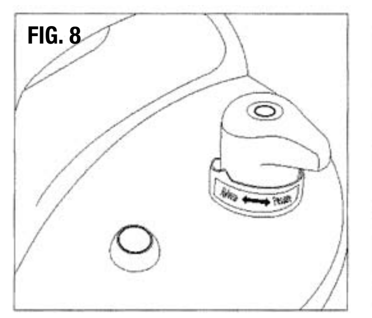
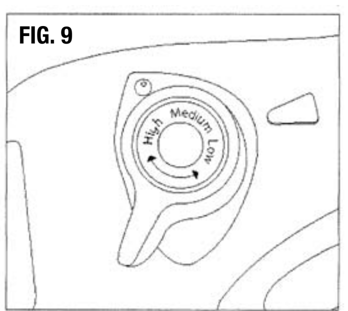


FIG. 9



“0000” will be displayed on the control panel.

8. Turn the pressure control to HIGH, MEDIUM or LOW pressure. *(See Fig. 9)*

9. The Ultra Cooker offers timer control for every function.

10. To set the timer for cooking, press the function you want. For Slow Cooker and Browning function, the default time will be shown on the panel when you select the function. For other functions cooking under pressure, you will need to press TIME button to see the default pressure time. (See section entitlted “Simple Cooking Instructions” on page 16 for complete instructions)

11. Press + or – button to increase or decrease cooking time or keeping pressure time.

12. When desired cook time is displayed, press the START button and the unit will start to work.

13. As the appropriate pressure/temperature is achieved, there will be a slight hissing of steam from the pressure indicator valve, located on the back of the handle. The pressure indicator will begin to rise as pressure mounts.
    WARNING: There will be some normal hissing, if there is an excessive loud hissing and water and steam are spurting from the pressure release valve, check to make sure the pressure release valve is lowered on the lid and is rotated to the “pressure” position.

14. After approximately 10 minutes, (or more depending on the amount of liquid added to the cooking pot) the pressure indicator rod will rise to its uppermost position.
    The target cook time will begin to count down in minutes.

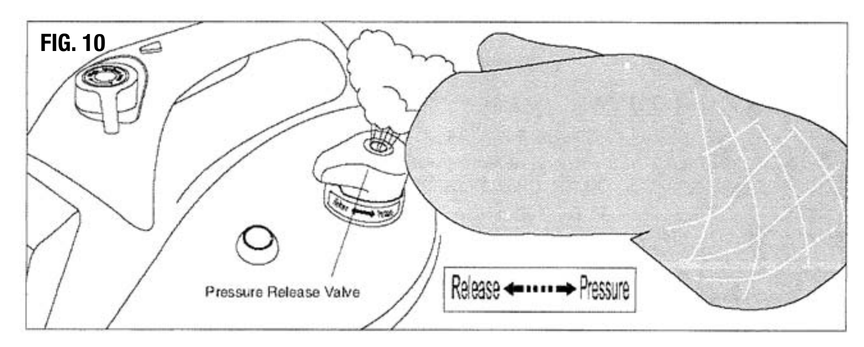
CAUTION: Keep hands and face clear of the pressure release valve and the pressure indicator rod when the appliance is in operation. Hot steam and liquid may be emitted during use.
CAUTION: WHEN COOKING UNDER PRESSURE, THE APPLIANCE CANNOT BE OPENED ONCE PRESSURE IS REACHED. DO NOT TRY TO FORCE THE LID OPEN.

15. You can press the Warm/Cancel button to start the keep warm function or cancel the keep warm mode. When cooking is completed, the pressure cooker will automatically turn into a warming mode for 24 hours indicated by four dashes (----) on the display. Four zeros (0000) indicates that the function is cancelled.

16. After cooking is completed there are two ways of releasing the pressure:
Option one: You can wait for the pressure cooker to cool down without any assistance until the pressure drops. This natural release normally takes 20 minutes.

Option two: You can release the pressure by hand using a silicon mitt without waiting (fast release). *(See Fig. 10)* To fast release the pressure, wearing the silicone mitt, rotate the pressure release valve to the "Release" position at its uppermost position. As it is raised, steam will begin to pour out of the top of the handle.

WARNING:
1. Use caution when opening lid. There may be a minimal suction of the interior pot to the gasket.
2. Use caution when separating because steam escapes as soon as the lid is opened.
3. Never place your face or hands over the Ultra Cooker when removing the lid.
4. Always use the silicone mitt when handling the hot cooking pot.



17. After the steam has been fully released, the lid may be removed. Hold the base handle firmly using silicone mitt in one hand, grasp the lid handle with the other hand and rotate the lid clockwise.
CAUTION: After making soups and stock, allow several minutes before releasing the pressure by hand using silicone mitt and remove the lid to avoid the hot liquid from boiling over.

18. Check the food to see if it has been sufficiently cooked. If not, replace the lid and lock into position following the manual's Simple Cooking Instructions on how to use the "timer function". Cook under pressure for an additional 2-3 minutes if necessary.

19. Once cooking is complete, unplug the cord from the outlet first. Then remove the cord from the Ultra Cooker.

20. Allow the appliance to cool before cleaning. Follow the Care and Cleaning Instructions outlined in this instruction manual.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

CLEANING THE ULTRA COOKER

To maintain the beauty and cooking efficiency of this Ultra Cooker, it is important that it be cleaned thoroughly after each use. Food films left on the interior cooking surface will cause discoloration when the cooker is reheated.

Although durable, stainless steel is not indestructible. Pitting may result if salt remains in the interior pot. Salt should be added just before serving foods. Liquids should be stirred immediately to completely dissolve the salt. Do not allow seasoned foods or high acid foods to remain in the interior pot for long periods.

IMPORTANT: Allow cooker to cool before cleaning. Always detach the cord before cleaning. Clean interior pot in hot soapy water with a sponge, dishcloth or nylon pad (not plastic). Do not use a metal scouring pad, any sharp edge utensil such as a knife or abrasive scouring powder on the stainless steel finish. Rinse the interior pot thoroughly with clear hot water. Dry promptly to prevent water spots. Wipe electric cord with a damp cloth, and dry thoroughly.

Persistent overheating may cause blue or brown heat tints inside your cooker. Stains may also result from minerals in certain foods. To remove both heat tints and stains, make a paste with water and a non-abrasive stainless steel cleaner. There are various types of non-abrasive stainless steel cleansers that can be found at most supermarkets. (We only recommend use on the interior stainless steel cooking pot.) Do not use a cleanser which contains chlorine bleach. Apply paste with a cloth or sponge and rub lightly in a circular motion. Wash interior pot again, rinse then dry promptly.

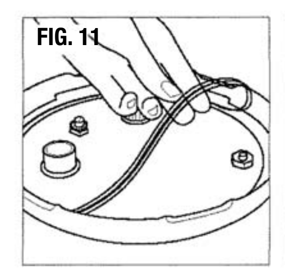
Remove minor scratches from the stainless steel cooking pot with a non-abrasive stainless steel cleaner, following the instructions above. To prevent scratches, do not cut, scrape or chop food with sharp-edged kitchen tools in your stainless steel interior pot.

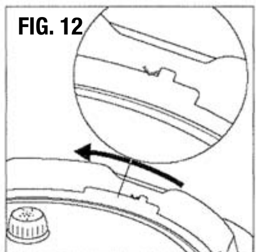
CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

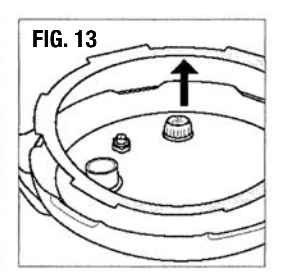
1. Unplug and let the Ultra Cooker cool to room temperature before cleaning.

2. Wash the removable cooking pot with warm soapy water and a clean soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry thoroughly.
   NOTE: After cooking rice or larger pot meals, some cooking liquid may pool under the lid at the top of the unit around the cooking pot. This is normal. Use a paper towel or kitchen cloth to clean after every use. Use small brush or cotton swab if necessary.

3. Removable of gasket and release valve. *(See Fig.12)*
4. Gently pull the silicone gasket out from under the gasket holder. *(See Fig. 11)*


FIG. 11


FIG. 12


FIG. 13

   Check periodically to make sure that it is clean, flexible and not cracked or torn. If damaged, do not use this appliance. Contact your local distributor or Carico for replacement parts and cost.
   NOTE: There are 6 triangular metal cut-out grips around the inside of the lid that keep the plastic gasket holder in place.

5. To remove the plastic gasket holder, turn the holder clockwise so that grips are positioned over the holder's cut-outs. *(See Fig. 12)* Remove the gasket holder by pulling straight up and out of the lid. *(See Fig. 13)*

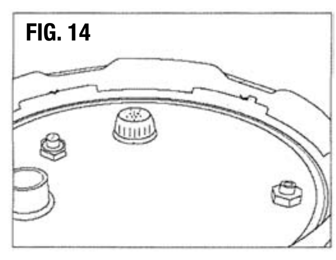
6. Wash gasket and holder in warm, soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly. The silicone gasket and holder may be washed in the top rack of a dishwasher to eliminate odors from spices and food.

7. Wash the inside of the lid with a wet, soapy sponge or cloth. Use a brush to remove oil residue if necessary. Wipe dry with a clean, damp cloth.

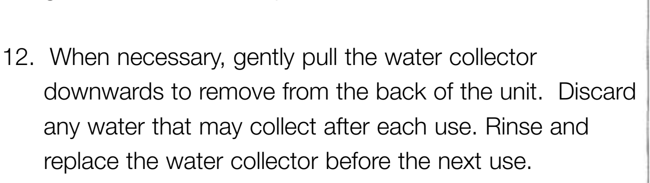
8. Remove the pressure release valve cover from the lid by twisting and lifting up and off the cooker lid. Check valve for blockage and use a toothpick if necessary to remove blockage. Rinse well and replace.

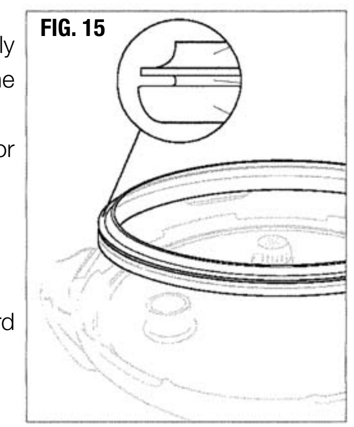
9. Check the pressure indicator valve for blockage from underneath the lid. Grasping the rod's mini-gasket, inspect to make sure it is in good condition, and test that the rod moves up and down freely. ***DO NO REMOVE EITHER THE ROD OR THE MINI GASKET.***

10. After cleaning, reassemble the Ultra Cooker lid by replacing the plastic gasket holder and silicone gasket. Start by pressing the clean gasket holder into the lid. Turn counter clockwise so that the 6 grips are positioned over the plastic tabs. This will ensure the holder is secure. The arrows on the plastic gasket holder point toward the pot away from the lid. *(See Fig. 14)*


FIG. 14

11. The silicone gasket has a narrow top, a channel for the holder, and a wide bottom that fits into the lid. *(See Fig. 15)*. Press the clean gasket into the lid so that the holder fits securely into the gasket's channel.
    IMPORTANT: The silicone gasket must always be properly positioned with the wide bottom into the underside of the lid. If the gasket is not assembled properly, the Ultra Cooker will not operate. An alarm will sound and the error "E3" will be displayed. To correct, remove the silicone gasket, reverse and replace.




FIG. 15

12. When necessary, gently pull the water collector downwards to remove from the back of the unit. Discard any water that may collect after each use. Rinse and replace the water collector before the next use.

13. Wipe the base clean with a damp soft cloth or sponge. Do not pour any liquid into the Ultra Cooker's interior base and do not wet the plug outlet on the base. Do not wet the Ultra Cooker control panel.

14. Never use harsh chemical detergents, scouring pads or abrasive powders on any of the parts or components.

15. In order to maintain optimal performance of your Ultra Cooker, the heating plate inside must be free of dirt, food or residue. If necessary, wipe with a soft, damp cloth and be sure to dry thoroughly.

16. To prevent aromas, molds and off flavors, never store your Ultra Cooker closed with the lid locked in place. Pack and store the Ultra Cooker with the lid resting upside-down on the removable cooking pot.

17. Store the Ultra Cooker in a cool, dry place.

SIMPLE COOKING INSTRUCTIONS

Simple cooking instructions: Place your ingredients in the pot, push only one function key on the control panel (poultry, meats, beans, etc.), press start and soon you will enjoy a delicious home-cooked meal!

I. Browning: All browning should be done without the lid

1. To brown food you must use at least 1 tablespoon of oil in the bottom of the interior stainless steel cooking pot.
2. Add oil to bottom of the interior pot press the "Browning" function key. An automatic number of 30 minutes will appear in the front panel.
3. Press the plus "+" or minus "-" button to increase or lower your desired cooking time.
4. Press the "Start" button.
5. Allow the oil to heat up for at least 2 minutes before browning food , then add food.
6. When turning the food for browning we recommend using the silicone heat resistant glove to secure the interior pot.
7. As usual be cautious and aware of any oil splatter when browning food.

II. Pressure Function:

1. *Automatic Time:* When using the pressure function key there is no need to set the timer. A built-in thermostat automatically adjusts the heat and triggers the timer. These computerized functions eliminate the need to make manual heat adjustments.
   a. Select and press only one function key on the front of the Ultra Cooker control panel.
   b. Press "Start" button to begin cooking.
   c. Rotating "red dashes" will appear in the panel
   d. A built in thermostat automatically adjusts the cooking time.
   e. As the appropriate pressure/temperature is achieved, there will be a slight hissing of steam from the pressure indicator valve, located on the back of the handle. The pre pressure indicator will begin to rise as pressure mounts.
   f. When pressure mounts the desired cooking time will display and your food will begin cooking.
   This cooking time CANNOT be changed once it's set.

2. *Manual Time:*
   a. Follow the recipe and add food; close lid. Position pressure release valve in the down pressure position.
   b. Select and press only one function key on the front of the Ultra Cooker control panel.
   c. Press "Timer" button.
   d. Press the plus "+" or minus "-" button to increase or lower your desired cooking time.
   e. Press the "Start" button - the cooking time will be present and begin to count down.
   This cooking time CANNOT be changed once it's set.

III. Steam: Recommended for Fish and Vegetables

1. Place the steaming rack into the removable cooking pot.
2. Add 1 cup (8ounces) of liquid – Water, Broth, Juice, etc.
3. Place the food on the rack. Food must be large enough not to fall through the rack. For best results do not overfill. Close lid, position pressure release valve in the down pressure position.
4. Press the "Steam" function key on the control panel and press start. A built-in thermostat will automatically steam your food or you may choose to use the Manual Time for controlling the texture of what you are steaming.
   This cooking time CANNOT be changed once it's set.

IV. Slow Cooker: Cooks exactly like a regular slow cooker with cooking time up to 10 hours.

1. Follow the recipe, add food, and close lid.
2. Pressure/Release valve should be in the "up" position or you may remove it when using the Slow Cooker function.
3. Press "Slow Cooker" function key.
4. Default time will show four (4) hours in the panel. You may increase or decrease the time by pressing either the "+or "-" button.
5. Once desired cooking time has been selected press the "Start" button.
   This cooking time CANNOT be changed once it's set.

IV. Preset Function: The preset function allows you to delay cooking from 2 to 10 hours.

When using the "Preset" function you must first select one of the menu buttons on the wheel. For fowl press "Poultry" then press "Preset"; then "Start" to begin the process. Two hours will automatically show on the wheel when you press the "Preset" button. You need to press the "+" button to increase the delay time. The preset function can be set up to 10 hours. When cooking time is completed the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----).

It should be noted that the "Preset" function includes the cooking time. If you set the "Preset" for 4 hours the time will immediately begin to countdown. For instance, assuming you want to delay the cooking time for 4 hours. The "automatic" pressure cooking time for your ingredients may be 30 minutes. When the "Preset" function time gets to 3:30 the pressure will begin to rise and at the end of the 4 hours your food is cooked.

The "Preset" function does NOT mean you have to wait 4 hours before your food begins cooking. It means that at the end of the 4 hours your food is cooked.

IMPORTANT: Since overcooked food cannot be corrected, it is advisable to err on the undercooked side by cooking an unfamiliar food for a shorter period of time than you may think necessary. You can always go back and continue cooking if needed.

ULTRA COOKER RECIPES

SOUPS

Chicken Soup with Escarole

1 Whole chicken (cut into 8 pieces)
2 Tbsp. of olive oil
2 Cups of celery, diced
2 Cups of carrots, diced
1 Medium onion, diced
3 Cloves of garlic, diced
1 Head of escarole, chopped (optional)
Salt and pepper to taste
Water (fill just below the 3/4 mark)

DIRECTIONS:

1. Sprinkle chicken with salt and pepper.
2. Heat the olive oil in the bottom of the cooker and brown the chicken until golden brown.
3. Add vegetables except the escarole; then add the water up to the maximum mark 2/3 fill line.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the “down pressure” position. Turn the pressure control to “High”- Press the “Soup” function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When soup is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode. Release the pressure using the silicone mitt, turn the pressure release valve in the “up position”, when the release valve drops it is safe to open the cooker. Remove the chicken from the cooker.

4. Add the escarole to the cooker and stir until all of the escarole is emerged in the soup and cook for approximately 5 minutes. Place lid back on the cooker to keep warm.

When chicken is cooled remove all the skin and bones. Shred chicken into bite-size pieces and add the shredded chicken to the soup. You may serve over small pasta or rice.

Lentil Soup

1 Package of lentils, 6 oz.
1 Cup of smoked ham cut into cubes (optional)
2 Tbsp. of olive oil
3 Bay leaves
2 Carrots cut into cubes
1 Lg. onion, chopped
2 Stalks of celery, chopped
Salt and pepper to taste
Red pepper flakes to taste (optional)
Water or clear broth (following lentil package directions)

DIRECTIONS:

1. Using the “Browning Function”, heat the interior pot of the cooker and add the olive oil, ham, and onions; brown until golden brown.
2. Add the rest of the vegetables, bay leaves, salt, pepper, and red pepper flakes.
3. Add liquid just below the 2/3 limit line.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the “down pressure” position. Turn the pressure control to “Medium”- Press the “Soup” function button and then start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When soup is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Allow pressure to drop naturally, when the release valve drops it is safe to open the cooker.

Pasta Fagioli

1 Can of diced tomatoes, (approximately 12 ounces)
1 Can of cannellini beans, (approximately 13 ounces)
1/2 Cup of pancetta, diced (optional or may substitute with a cured ham)
4 Garlic cloves, diced
2 Tbsp. of olive oil
1 Tbsp. of dried basil
1 lb. Small pasta (Ditallini)
Salt and pepper to taste
Parmesan cheese (Optional)

DIRECTIONS:

1. Press the "Browning" button and heat the olive oil in the bottom of the cooker for 1 minute.
2. Add diced garlic to hot oil until golden brown.
3. Add dried basil and stir.
4. Add Cannellini beans and cook for 1 minute.
5. Add diced tomatoes and stir.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "Medium"- Press the "Soup" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When the soup is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release the pressure using the silicone mitt, turn the pressure release valve in the "up position", and when the release valve drops it is safe to open the cooker.

Cook pasta according to package directions. Before draining the pasta remove one cup of water and add to the fagioli mixture, drain pasta and pour into the soup. Serve hot and sprinkle with Parmesan cheese (optional).

MEATS

Easy Cuban Roast Pork

4 lbs. Boneless pork roast
2 Tbsp. of olive oil
1 bottle of Mojo, (look in ethnic aisle)
Salt and pepper to taste

1. Using the "Browning Function" heat olive oil in the interior pot.
2. Add roast to hot oil and brown until golden.
3. Add liquid

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "Medium"- Press the "Meat" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When roast is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release the pressure using the silicone mitt, turn the pressure release valve in the "up position", and when the release valve drops it is safe to open the cooker. Remove the roast from the cooker to stop cooking. Slice and serve.

Cuban Roast Pork

4 lbs. Boneless pork roast
1 lb. Mushrooms, sliced
2 Tbsp. of olive oil
6 Cloves of garlic
1 Small onion, diced
2 Bay leaves
1/2 Cup of Mojo, (look in ethnic aisle)
1/2 Cup of any type of white wine (not cooking wine – cooking wine is very salty)
1/2 Cup of water
Seasonings: Adobo, (look in ethnic aisle)
Salt and pepper to taste
Corn Starch/Flour to thicken gravy

DIRECTIONS:

1. Slice four (4) garlic cloves and with the point of your knife insert the garlic into the meat by cutting small incisions in the entire port roast.
2. Sprinkle roast with Adobo, salt and pepper.
3. Using the "Browning Function" heat olive oil in the interior pot.
   Add roast to hot oil and brown until golden.
4. Remove roast and add mushrooms, remaining garlic, and diced onion and cook until golden brown.
5. Add bay leaves and liquid.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "Medium"- Press the "Meat" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When roast is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release the pressure using the silicone mitt, turn the pressure release valve in the "up position", and when the release valve drops it is safe to open the cooker. Remove the roast from the cooker to stop cooking. Add thickening agent to thicken the gray. Slice and serve.

Easy Pot Roast

4 lbs. Beef chuck roast
2 Tbsp. vegetable oil
1 Package of dried onion soup
1 Can of beef broth (14.5 ounce) or water

1. Using the "Browning Function" heat olive oil in the interior pot.
2. Add the meat to hot oil and sauté until brown.
3. Remove meat and set aside.
4. Add dried onion soup mix and liquid, stir.
5. Return meat to the pot.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "High"- Press the "Meat" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When roast is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Allow pressure to drop naturally, when the release valve drops it is safe to open the cooker.

Steak Pizzaiolli

4 lbs. Beef chuck roast
1 Can diced tomatoes with juice (15 ounces)
1 Package mushrooms sliced, (8 ounces)
3 Garlic cloves, minced
1 Medium onion, chopped
1/4 Cup of coarsely chopped fresh basil leaves
(You may substitute with 1 Tablespoon dry basil)
Salt and pepper to taste

1. Using the "Browning Function" heat olive oil in the interior pot.
2. Add the meat to hot oil and sauté until brown.
3. Remove meat and set aside.
4. Add dried onion, and mushrooms and brown until all the vegetables are tender.
5. Add the tomatoes with their juice, wine, and basil.
6. Return meat to the pot.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "High"- Press the "Meat" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When roast is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Allow pressure to drop naturally, when the release valve drops it is safe to open the cooker.

POULTRY

Easy Whole Chicken:

1 Whole chicken
2 Tbs. olive oil
1 1/2 Cups of chicken broth

DIRECTIONS:

1. Rinse chicken and pat dry. Season with Salt and Pepper
2. Press the "Browning" button and heat the olive oil in the bottom of the cooker for 1 minute. Add chicken to hot oil and brown until golden.
4. Remove chicken
5. Add rack and broth
6. Place chicken on rack

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "Medium"- Press the "Poultry" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When chicken is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Allow pressure to drop naturally, when the release valve drops it is safe to open the cooker. Remove the chicken from the cooker to stop cooking.

Stuffed Whole Chicken:

1 Whole chicken
2 Tbs. olive oil
1 Medium onion - chopped
1 1/2 Cups of clear chicken broth
1 package of stuffing (any brand, prepare following package directions)

DIRECTIONS:

1. Rinse chicken and pat dry. Season with Salt and Pepper
2. Stuff chicken cavity with prepared stuffing.
3. Press the "Browning" button and heat the olive oil in the bottom of the cooker for 1 minute. Add chicken and onion to hot oil and brown until golden.
4. Remove chicken
5. Add rack and broth
6. Place chicken on rack

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "Medium"- Press the "Poultry" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When chicken is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Allow pressure to drop naturally, when the release valve drops it is safe to open the cooker. Remove the chicken from the cooker to stop cooking.

Easy Chicken Adobo

1 Whole chicken cut into 8 pieces
4 Cups of water to cover chicken
1/2 Cup of soy sauce
1/4 Cup vinegar
1 Onion, diced
1 Garlic clove
1 Square-inch of ginger (do not cut up)
3 Bay Leaves

DIRECTIONS:

1. Add all ingredients into the inner pot.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "Medium"- Press the "Poultry" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When chicken is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release pressure using the silicone mitt, turn the pressure release valve in the "up position", when the release valve drops it is safe to open the cooker. Remove the chicken from the cooker to stop cooking. You may want to thicken the gravy and serve over rice.

Italian Chicken Cacciatore

1 Whole chicken cut into 8 pieces
1 Large red bell pepper, chopped
1 Lg. onion, chopped
3 Garlic cloves, chopped
3 Tbsp. of drained capers (optional)
1 Cup of black or green olives
3 Tbsp. of olive oil
1 Cup of white wine
1 Can diced tomatoes with juice (approximately15 ounces)
1/2 Cup of all purpose flour for dredging
1/4 Cup of coarsely chopped fresh basil leaves
(You may substitute with 1 Tbsp dry basil)
Salt and pepper to taste

DIRECTIONS:

1. Sprinkle chicken with salt and pepper.
2. Dredge chicken pieces in the flour to coat lightly.
3. Heat olive oil in the interior pot. Add the chicken pieces to hot oil and sauté until brown.
4. Remove chicken and set aside
5. Add bell pepper, onion and garlic until all the vegetables are tender.
6. Add the tomatoes with their juice, the wine, capers, and basil.
7. Return chicken to the pot.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "Medium"- Press the "Poultry" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When chicken is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release pressure using the silicone mitt, turn the pressure release valve in the "up position", when the release valve drops it is safe to open the cooker. Remove the chicken from the cooker to stop cooking – season with salt and pepper.

BEANS

Cooking Instructions:

As a general rule, beans should be soaked at least 4 hours before cooking.

Rinse the soaked beans before pressure cooking.

Add enough water, or use a flavoring liquid, to cover beans by 2 inches, but do not exceed the half-fill rule.

Add 1-2 tablespoons cooking oils to minimize foaming.

Press the "Bean" Function key.

Press "Start"

In all cases, beans should be finished by allowing the pressure to drop of its accord.

NAME	CHARACTERISTICS AND USES	SOAK	TIME
Anasazi	Use in any recipe that calls for pinto beans. Very digestible due to 25% less complex sugars.	Minimum 4 hours	8 minutes
Black Eyed Peas	These beans are characterized by a small eye originally from Africa.	No	10 minutes
Canellini	Excellent in Italian minestrone soup and salads	Minimum 4 hours	12 minutes
Fava	Huge, substantial beans with tough outer skin. Use in soups or puree.	Minimum 8 hours	4 minutes
Garbonzo	Originating in the Middle East, they have a firm texture with a flavor of chestnuts and walnuts	Minimum 8 hours	14 minutes
Great Northern	Also called white kidney beans, these beans have a smooth texture and delicate flavor.	Minimum 4 hours	12 minutes
Lentils	Very versatile lentils have a mild often earthy flavor.	No	7 minutes
Kidney	A large, kidney-shaped bean with a subtle sweet flavor. Used in Southwestern dishes.	Minimum 4 hours	12 minutes
Pinto	A favorite for Mexican dishes. Pintos are medium ovals with an earthy flavor.	Minimum 4 hours	12 minutes

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "Medium"- Press the "Bean" function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. Since various types of beans have different textures you may want to use the manual "Timer" pressing the "+" or "-" to either increase or decrease the cooking time.

When beans are finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Allow pressure to drop naturally, when the release valve drops it is safe to open the cooker.

RICE

Cooking Instructions:

Preparation of rice may vary from the instructions on package (see chart below).
Do not exceed the half-fill rule.
Add 1-2 tablespoons cooking oils to minimize foaming.
Press the “Rice” Function key.
Press “Start”
In all cases, rice should be finished by allowing the pressure to drop of its accord

Rice Cooking Chart:

Important: To reduce excess foaming add one tablespoon of oil (olive, vegetable, etc.)
Note: Use measuring cup for both rice and water to ensure the correct ratio. See chart.

Natural grain and wholesome rice such as:
White long and short grain, Basmati and Arborio cook at

MEDIUM PRESSURE

RAW RICE	LIQUID	PRESSURE
2 Cups	2 Cups	Medium
3 Cups	3 Cups	Medium
4 Cups	4 Cups	Medium
5 Cups - *Max. Capacity*	5 Cups - *Max. Capacity*	Medium

Natural grain and wholesome rice such as:
Brown long and short grain and Texmati cook at

HIGH PRESSURE

RAW RICE	LIQUID	PRESSURE
2 Cups	2 Cups	High
3 Cups	3 Cups	High
4 Cups	4 Cups	High
5 Cups - *Max. Capacity*	5 Cups - *Max. Capacity*	High

**Actual cooking times and ratios may vary depending on the type and age of the grain such as converted and processed rice.*

Please review the “Manual Timing” instructions to regulate cooking time for rice.

Pressure Cooked Grains:

Whole grains cook very quickly in the Ultra Cooker.

Here are a few things to keep in mind:

Timing varies from one batch of grains to the next, depending upon age and storage conditions.

Remember that whole grains such as wheat berries and brown rice always remain a bit chewy, even when thoroughly cooked.
Grains that have the same cooking time may be cooked together (such as beans and rice).
Leftover grains may be frozen in convenient portion sizes. Defrost them in the microwave.

Precautions when cooking grains:

When cooking dried grains alone (rather than in a soup or stew), never fill Ultra Cooker more than the one half (1/2) line on the interior measurement guide.
To reduce excess foaming as grains cook, always add one tablespoon of oil per cup of dried beans.
Do not cook more than 3 rice measuring cups (2 cups of dried grains) at a time.
Clean the pressure release valve, pressure indicator valve and rod, and silicone gasket thoroughly after cooking grains.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the “down pressure” position. Turn the pressure control to “Low”- Press the “Rice” function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When rice is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Allow pressure to drop naturally, when the release valve drops it is safe to open the cooker.

Wild Mushroom Risotto:

1 Package of mushrooms, chopped (8 ounces)
2 Cups Arborio rice
4 Cups chicken or vegetable broth
1/4 Cup dry vermouth or white wine, (not cooking wine – cooking wine is very salty)
2 Tbsp. shallots, chopped
1/4 Cup Parmesan cheese
3 Tbsp. olive oil
Salt and pepper to taste

DIRECTIONS:

1. Using the “Browning Function” heat olive oil in the interior pot.
2. Add shallots and mushrooms sauté until soft, do not brown.
3. Add Arborio rice stirring constantly for an additional minute.
4. Add broth and wine and stir mixture together.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the “down pressure” position. Turn the pressure control to “Low”- Press the “Rice” function button and then press start. Cooker will automatically choose the correct cooking time. When rice is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Allow pressure to drop naturally, when the release valve drops it is safe to open the cooker.

STEAM

Steamed Salmon

2 Salmon filets (approximately 1/2 lb each and 1” thick)
1 Small onion, chopped
2 Cloves of garlic, whole
2 Bay leaves
1 Cup of lemon juice
1 Cup of water
Salt and pepper to taste
1 Tbsp. of olive oil to anoint cooked salmon

Pour water in the bottom of the cooker add onion, garlic, bay leaves, and lemon. Add the provided “Rack” in the pot and place Salmon filets on top of the rack.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the “down pressure” position. Turn the pressure control to “Low”- Press the “Steamer” function button and then press start. When the fish is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release the pressure and when the release valve drops it is safe to open the cooker. Plate fish and anoint with olive oil before serving.

Steamed Asian Chilean Sea Bass

2 lb. Chilean Sea Bass Filets (approximately 1” thick)
2 Sprigs of green scallions, chopped
2 Cloves of garlic, whole
1 Small piece of fresh ginger, whole
1 Frozen package of pea pods (approximately 10 ounces)
1/2 Cup of light soy sauce
1/2 Cup of water
Salt and Pepper to taste

DIRECTIONS:

1. Pour water and soy sauce in the bottom of the cooker add scallions, garlic, ginger, and pea pods.
2. Add the provided “Rack” in the pot and place sea bass filets on top of the rack.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the “down pressure” position. Turn the pressure control to “Low”- Press the “Steamer” function button and then press start. When the fish is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release the pressure and when the release valve drops it is safe to open the cooker.

Steamed Vegetables

You may use any vegetable for steaming. Be sure there is at least one cup of liquid in the pot and place the vegetables on the provided rack Cut vegetables into large enough pieces that they do not fall through the rack.

1. Add the provided “Rack” in the pot and place vegetables on top of the rack.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the “down pressure” position. Turn the pressure control to “Low”- Press the “Steamer” function button and then press start. When the vegetables are finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release the pressure using the silicone mitt, turn the pressure release valve in the “up position”, and when the release valve drops it is safe to open the cooker.

Since various types of vegetables have different textures you may want to use the manual “Timer” pressing the “+” or “-” to either increase or decrease the cooking time.

BABY FOOD

Food safety is crucial when preparing foods for baby. Be sure all your foods are handled with utmost care to not cross contaminate items. Completely clean all products before use. When using water at any stage, be sure to use purified water, as tap water is full of contaminants, such as chlorine, lead, and mercury – which can all negatively impact your growing child.

Puree Vegetables

For baby food you may use any vegetable that is age appropriate for the child. To cook vegetables place in the bottom of the interior pot with at least 1 cup of liquid. Water can be substituted with any type of organic juice.

Chicken with Yellow Squash and Carrots

1 Skinless and boneless chicken thigh cut in small pieces
1 Cup yellow squash, chopped
1 Cup carrots, chopped
1 Cup of pure apple juice

DIRECTIONS:

1. Combine all ingredients into the bottom of the interior pot.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the “down pressure” position. Turn the pressure control to “Medium”- Press the “Baby Food” function button and then press start. When the content is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release the pressure and when the release valve drops it is safe to open the cooker.

2. Remove contents and use the remaining liquid to puree the mixture into the desired texture.

Fruit

All fruit should be peeled, cored and cut into quarters.
1 Cup of purified water or organic juice

DIRECTIONS:

1. Place fruit and liquid in interior pot.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the “down pressure” position. Turn the pressure control to “Medium”- Press the “Baby Food” function button and then press start. When the content is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Release the pressure and when the release valve drops it is safe to open the cooker.

2. Remove contents and use the remaining liquid to puree the mixture into the desired texture.

SLOW COOKER

Corned Beef and Cabbage

5 lb. Corned beef
1 Head of cabbage cut into quarters
6 Small red potatoes, whole
Water (fill just below the 3/4 mark)

1. Rinse Corned Beef under cold water.
2. Place meat in cooker and cover with cold water.
3. Add packaged spices.
4. Add cabbage and potatoes.

Close lid but be sure that the pressure release valve is in the up position. You do not want to use “pressure” when using the slow cooker function. Press the “Slow Cooker” function button and then press start. The timer will show 4 hours. You need to press the “+” on the timer for at least 8 hours to slow cook contents. When time is completed the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----).

Red Bean Chicken

4 Frozen skinless chicken breasts
1 Can of red beans (approximately 15 ounces)
1 Salsa (approximately 8 ounces)

DIRECTIONS:

1. Add all ingredients together.

Close lid but be sure that the pressure release valve is in the up position. You do not want to use "pressure" when using the "slow cooker" function. Press the "Slow Cooker" function button and then press start. The timer will show 4 hours. You need to press the "+" on the timer for at least 8 hours to slow cook contents. When time is completed the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----).

OATMEAL

Oatmeal

4 Cups of water
1 Cup of steel cut oatmeal

DIRECTIONS:

1. Combine all ingredients and mix thoroughly into the bottom of the interior pot.

Close lid and lock setting Pressure Release Valve to the "down pressure" position. Turn the pressure control to "Medium"- Press the "Oatmeal" function button and then press start. When the content is finished the cooker will shut off automatically and go into a warming mode – four dashes will appear on the front panel (----). Allow pressure to drop naturally, when the release valve drops it is safe to open the cooker.

TROUBLE SHOOTING YOUR ULTRA COOKER

(Before calling Customer Service)

I can't open the lid.

The pressure has not been released.
Using the silicone mitt, turn pressure release valve "up" to release.

While inspecting my valves, I noticed the pressure indicator rod is stuck in down position

The valve needs to slide easily as the lid is tipped back and forth. If this does not happen, there must be food residue making the valve stick. Cleaning with a toothpick slide through vent to free the valve.

I can't close the lid.

Check the gasket it may need to be reversed. Arrow on the gasket should point down away from the lid. Is the gasket smoothly fitting into the grooves of the lid? If not, run your fingers around the gasket with a little pressure to make sure that it is snugly fitting in the grooves.
Now check the pressure indicator valve by poking gently to assure it is working properly.
Lastly, check to see if the pressure release valve is in the "release up" position.

I heard a strange noise like a "puff".

No need for concern, your cooker is just adjusting between cycles.

The food isn't thoroughly cooked.

Were your measurements correct? For example, was the proportion of the rice-to-water correct?
Did you open and close the lid frequently? It is not recommended to open the lid during cooking times which have been previously set. Was the pressure release valve open or closed? Check that the pressure release valve is in the down pressure release position and not up for release.

A jet of steam erupted from the pressure release valve.

The pressure release valve is in the "up" release position. Turn it to the "down" seal position.

LED shows E2 on the read-out screen.

The interior pot was removed or not sitting properly on the Ultra Cooker's heating plate with temperature sensor. If the interior pot is not sitting correctly on the cooker, it is not receiving the information it needs to calibrate. Please unplug the electric cord for 5-10 seconds, then carefully re-open the lid rotating the interior pot until it sits properly then re-plug the cord. This should "reset" the cooker. If this does not work, another reason could be that the temperature sensor is not working properly. If this is the situation, you will want to contact your local distributor or Carico's Customer Service Department for assistance.

You can expect years and years, of great meals from your Ultra Cooker.

The key elements of trouble free cooking are: Do not overload your cooker; the gasket must be properly installed and the valves must be clean and ready to perform their function. You must follow all care, use and precaution instructions to have many years of fun-trouble-free cooking.

WARRANTY

LIMITED TEN YEAR WARRANTY

Carico International, Inc. warrants your Ultra Cooker to be free from defects in material and workmanship from date of purchase. Should defects in material or workmanship occur, return it to Carico International*, and the item will be repaired or replaced free of charge. A $42.00** processing, shipping and handling charge applies.

ONE YEAR WARRANTY

Silicone Gasket Seal, Gasket Holder, Pressure Release Valve and Detachable Power Supply Cord are warranted for one year from the purchase date. Should any item become defective, it will be replaced free within the first year of purchase, a $5.00* processing, shipping and handling charge applies, for each piece.

FULL LIFETIME HAZARD WARRANTY

Carico International, Inc. agrees to replace all or any piece destroyed by fire, flood, storm earthquake or misuse, neglect, accident, or altered in any such way that its performance is affected for one half of the current retail purchase price at the time of replacement. Proof of purchase and proof of loss must be submitted to Carico International, Inc. within sixty (60) days of occurrence.

***** International shipments may incur additional charges. All funds are in U.S. currency. Proof of purchase required. Please contact your local distributor or order on line at: www.shop.carico.ws or contact Carico customer service department to place an order.***

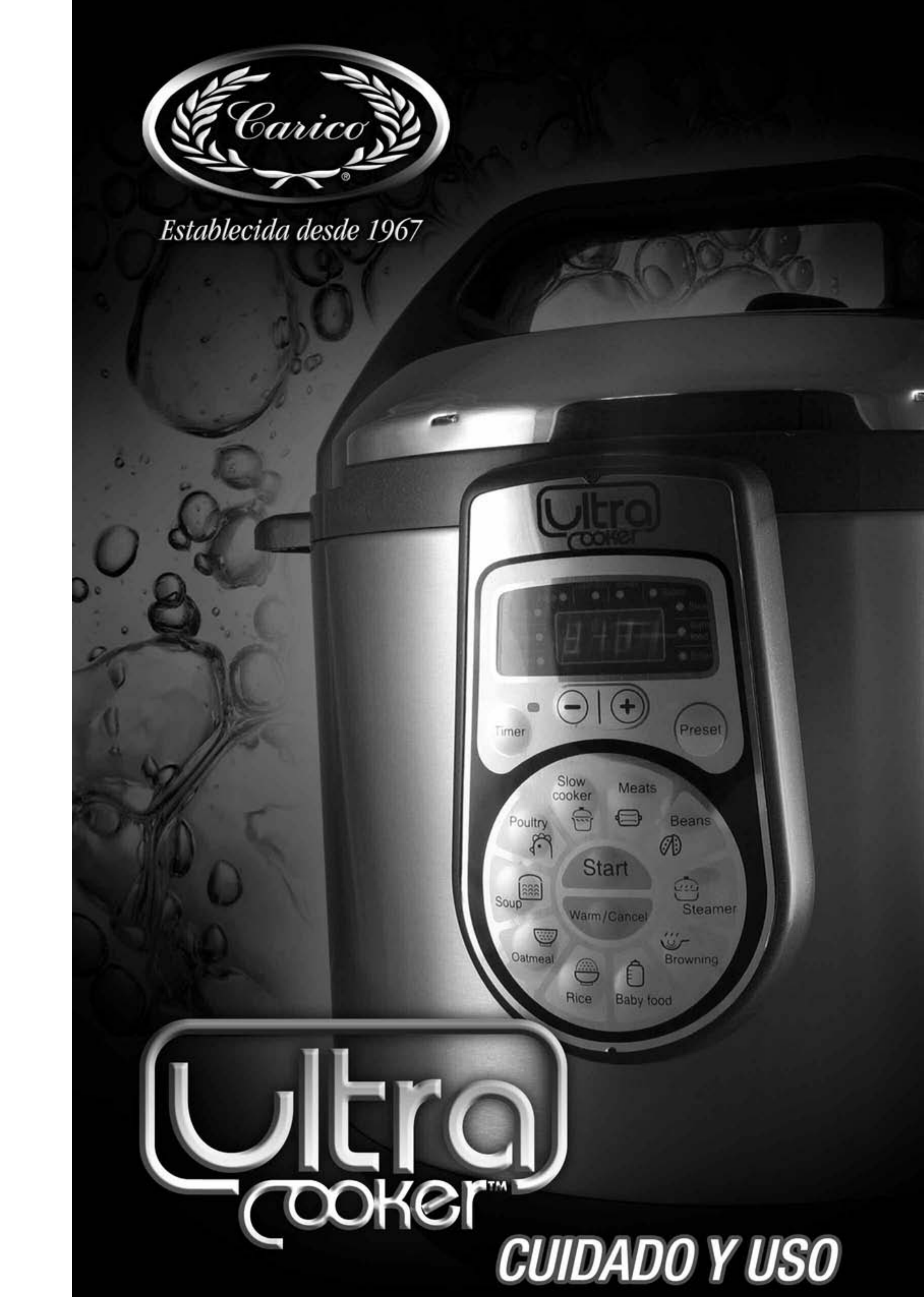
All warranties are backed by the integrity of Carico International, Inc. These warranties (with the exception of the FULL LIFETIME HAZARD WARRANTY), do not apply to any part or component that has been subject to misuse, neglect or altered in any such way that its performance is affected, and does not apply to commercial use. These warranties apply only to the original purchaser. Proof of purchase is required.

****All returns require a Return Authorization Number (RA#).*** All funds are in U.S. currency. Please contact your local distributor or Carico's Customer Service Department to obtain an RA#. You must include a packing slip, along with the RA# written on the outside of the box. All approved items must be returned prepaid and properly packaged. Carico International, Inc. will not be liable for merchandise damaged in transit, lost in transit or damaged caused by improper packaging.

Carico International, Inc.
2851 Cypress Creek Road
Fort Lauderdale, FL 33309 U.S.A.
1-800-440-1434 954-973-3900
www.carico.com
customerservice@carico.com

NOTES

NOTAS


Carico
Establecida desde 1967
Ultra Cooker
Timer
Preset
Slow cooker
Meats
Poultry
Beans
Start
Soup
Steamer
Warm/Cancel
Oatmeal
Browning
Rice
Baby food
Ultra Cooker™
CUIDADO Y USO



Estimado propietario de productos Carico:

Muchas gracias por la compra de su olla multi-usos "Ultra Cooker" de Carico. Esta olla no es como la típica olla de presión de la abuela. Esta es "todo en una"; cocinará a presión, a cocción lenta, al vapor y también dorará. La olla multi-usos "Ultra Cooker" ha sido diseñada con la tecnología más avanzada para asegurar el más alto nivel de seguridad y rendimiento óptimo. Sabemos que este producto le dará muchos años de satisfacción y placer en su cocina. Simplemente coloque los ingredientes y empuje el ajustador preprogramado para recibir todos los beneficios de la velocidad y comodidad, mientras mantiene sus comidas nutritivas y deliciosas.

Pronto usted dependerá de su olla multi-usos "Ultra Cooker" para preparar comidas fácil y en un corto tiempo para usted y su familia. Usted podrá cocinar sus comidas con la garantía de que conservarán más vitaminas, minerales y sabores, por lo tanto, obtendrá y saboreará comidas más sanas y de mejor sabor.

Comprendemos las exigencias del tiempo en los ocupados estilos de vida, por eso hemos creado la olla multi-usos "Ultra Cooker" de Carico, la cual es un gran ahorro de tiempo en la cocina. Con la olla multi-usos "Ultra Cooker" de Carico esto es una realidad, ya que el sistema cocina un 70 % más rápido, ahorrándole tiempo y energía. Deje que la olla multi-usos "Ultra Cooker" de Carico cocine por usted.

La reputación de la extraordinaria calidad de productos de Carico, e inigualable garantías de servicio, satisface las necesidades de los clientes más exigentes. Le deseamos una vida llena de maravillosas experiencias al cocinar con su nueva olla multi-usos "Ultra Cooker" de Carico.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de usar su olla multi-usos "Ultra Cooker" de Carico por primera vez asegúrese de leer y de seguir cuidadosamente todas las instrucciones que se muestran en este manual. Desempaque su olla eléctrica cuidadosamente y retire todo material de empaque. Lave el interior de la olla completamente antes de usarla por primera vez y pase un trapo suave y seco al exterior. Le recomendamos lavarla con una mezcla de 1/4 de taza de vinagre con 2 tazas de agua para quitar cualquier residuo de aceite o polvo de la fábrica. Siempre seque completamente el exterior de la olla antes de conectarla.

Es importante que cada vez que use su olla multi-usos "Ultra Cooker" de Carico, que las siguientes reglas básicas de prevención sean observadas:

LEA todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la olla. Este aparato cocina a presión. La fuerza del vapor es muy poderosa. El uso inadecuado de esta puede resultar en heridas por causa de quemaduras. *Asegúrese que la olla esté debidamente cerrada antes de operarla.*

NUNCA *deje la olla desatendida o la coloque cerca de agua, fuego o debajo de los gabinetes de cocina mientras este cocinando.* ***EXTREMA CAUTELA*** *y supervisión constante son absolutamente necesarias cuando utilice la olla, especialmente cuando hay niños cerca.*

NUNCA utilice la olla si el empaque no esta debidamente colocado. Para volver a colocar el empaque, las flechas deben apuntar "hacia arriba" y deben ajustarse bien en las ranuras en la tapa. El sello de hule y la rejilla de ventilación para el vapor son partes críticas para este aparato. Asegúrese que el sello este limpio, no lo use si está rasgado, roto, pegajoso, o muestra señas de desgaste, grietas o fisuras. También asegúrese que el tubo de la rejilla de ventilación este limpio y libre de comida. *Asegúrese de revisar que las válvulas no estén obstruidas antes de cada uso.*

NUNCA *llene la olla de acero inoxidable desmontable más de dos tercios (2/3) incluyendo los líquidos y los alimentos.* Cuando cocine alimentos que saquen espuma o se expandan durante la cocción, como el arroz o los frijoles secos no llene la olla a más de la mitad (1/2) de su capacidad. Para reducir la espuma añada una cucharada de aceite (de oliva, vegetal, etc). El interior de la olla ha sido convenientemente marcado en tazas y medidas métricas.

NUNCA *opere la olla de presión sin ningún tipo de líquido en el interior o cocine hasta que el líquido se evapore.* El fabricante recomienda por lo menos una taza de líquido.

NUNCA *cocine los alimentos más de lo que la receta requiere.* La función digital recomienda la longitud de tiempo requerida. Este tiempo puede ser cambiado, sin embargo, tenga cuidado de no recocer el contenido. Usted puede anular el tiempo de cocción presionando el botón de "Cancel" y presionando el botón del temporizador para el tiempo de cocción deseado.

EXTREMO CUIDADO debe ser utilizado al mover la olla multi-usos "Ultra Cooker" que contenga líquidos calientes, sin embargo, nosotros *recomendamos enérgicamente que* ***NO*** mueva la olla mientras este cocinando o este caliente al tacto.

SIEMPRE *agarre la olla por las asas utilizando agarraderas para protegerse de la superficie caliente.* Cuando este "dorando" siempre utilice agarraderas para sostener la olla cuando este revolviendo el contenido.

NUNCA coloque la olla multi-usos "Ultra Cooker" Ultra en el horno caliente o para ningún otro propósito distinto de su intensión original.

NUNCA utilice la olla multi-usos "Ultra Cooker" para freír en aceite.

NUNCA utilice fuerza para abrir la olla. Deje que la presión disminuya por sí misma o use agarraderas al colocar la válvula de escape en la posición "up". Si las asas están difíciles de separar, esto indica que la olla está todavía con presión. *Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.* Solamente abra la tapa cuando la olla no haya presión dentro de la olla y se haya enfriado.

ADVERTENCIA: *Todas las piezas de la tapa deben ser montadas correctamente para garantizar su seguridad. Si la tapa esta inadecuadamente montada puede provocar que el sistema no funcione y provocar que la olla deje de funcionar.*

NUNCA coloque la olla multi-usos "Ultra Cooker" bajo el chorro del agua o sumerja en agua. Deje que la presión disminuya por sí misma o utilice agarraderas al colocar la válvula de escape en la posición "up".

Si accidentalmente la olla se cae o sumerge en agua ***NUNCA*** intente recogerla. Inmediatamente desenchúfela del tomacorriente en la pared.

Nunca *use la olla de acero inoxidable desmontable para cualquier otra cosa que no sea cocinar dentro de la olla multi-usos "Ultra Cooker", y nunca reemplace o sustituya la olla de acero inoxidable desmontable por otra olla.*

NUNCA la utilice al aire libre.

Al cocinar, ***SIEMPRE*** coloque la olla multi-usos "Ultra Cooker" sobre una superficie sólida y resistente al calor.

NUNCA permita que el cordón cuelgue en el borde del mostrador.

IMPORTANTE: *Si alguno de los siguientes puntos ocurre, inmediatamente desenchufe la olla y retírese hasta que se haya enfriado.*

Exceso de agua (excepto el de la condensación) empieza a gotear por debajo del mango o la tapa.

Exceso de vapor comienza a escapar del mango de la tapa.

Vapor excesivo comienza a salir debajo o alrededor del borde de la tapa.

Si la válvula de señalización parece estar obstruida o no se eleva. Puede tomar hasta 20 minutos antes de llegar al tiempo de cocción deseado.

Si la válvula de señalización no baja poco después de que la olla multi-usos "Ultra Cooker" haya automáticamente calculado y completado la cocción de la comida. (Puede tardar hasta 20 minutos para que la presión baje por su propia cuenta).

PRECAUCIONES DE SENTIDO COMÚN:

Utilice sólo en superficies estables, resistentes al calor.

No toque ni mueva la olla multi-usos "Ultra Cooker" mientras está en uso.

Cocine solamente con la olla de acero inoxidable desmontable.

Mantenga la cara y las manos alejadas de la válvula de vapor.

Revise la válvula de liberación de presión y la tapa de la misma antes de cada uso para asegurarse de que no estén bloqueadas.

Deje que la presión baje por su propia cuenta o utilice agarraderas al colocar la válvula de liberación de presión en la posición "up".

No utilice la olla si los sellos están rotos, desgastados, pegajosos o si muestras señas de desgaste.

Información importante sobre el cable de suministro eléctrico y enchufe:
NO USAR CON UN CABLE DE EXTENSIÓN

Nota: Si el tomacorriente está sobrecargado con otros electrodomésticos, la olla no podrá funcionar correctamente. El fabricante recomienda que sea conectada a un tomacorriente separado de otros aparatos.

Conecte la olla multi-usos “Ultra Cooker” en un tomacorriente polarizado de 120V CA solamente. Como medida de seguridad este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe solo se ajustara en un tomacorriente polarizado de una manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad.

No intente modificar el enchufe.

Siempre conecte el enchufe al aparato primero y después enchúfelo al tomacorriente. Para desconectarlo, coloque el control en “cancel” y quite el enchufe del tomacorriente.

Para protegerse contra descargas eléctricas o quemaduras, no sumerja el cordón en agua u otro líquido.

Un cable de suministro eléctrico corto viene incluido para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes.

No deje que el cable de suministro eléctrico este debajo o alrededor de la unidad ya que no podrá desenchufarlo fácilmente.

Nunca opere ningún aparato con un cable de suministro eléctrico o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera.

En el caso de que la olla no funcione apropiadamente haya sido dañada de alguna forma, nunca conecte el cable de suministro eléctrico al tomacorriente o intente operar.

No permita que niños manejen o coloquen cables eléctricos o enchufes en la boca.

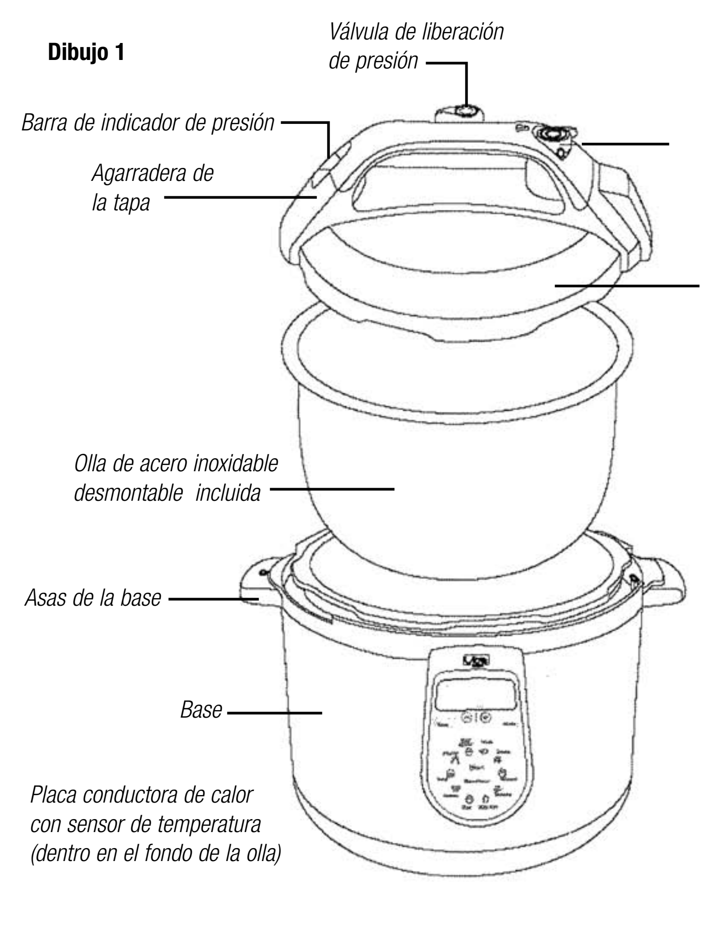
Desenchufe del tomacorriente y quite el enchufe del aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarlo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

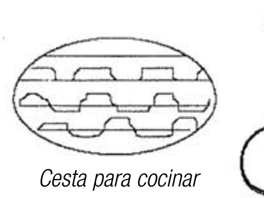
Carico y su fabricante no será responsable por cualquier lesión, si la unidad no se utiliza según lo previsto o si las instrucciones no se han seguido.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

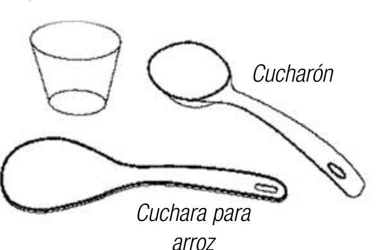
Conociendo a su olla
ULTRA COOKER



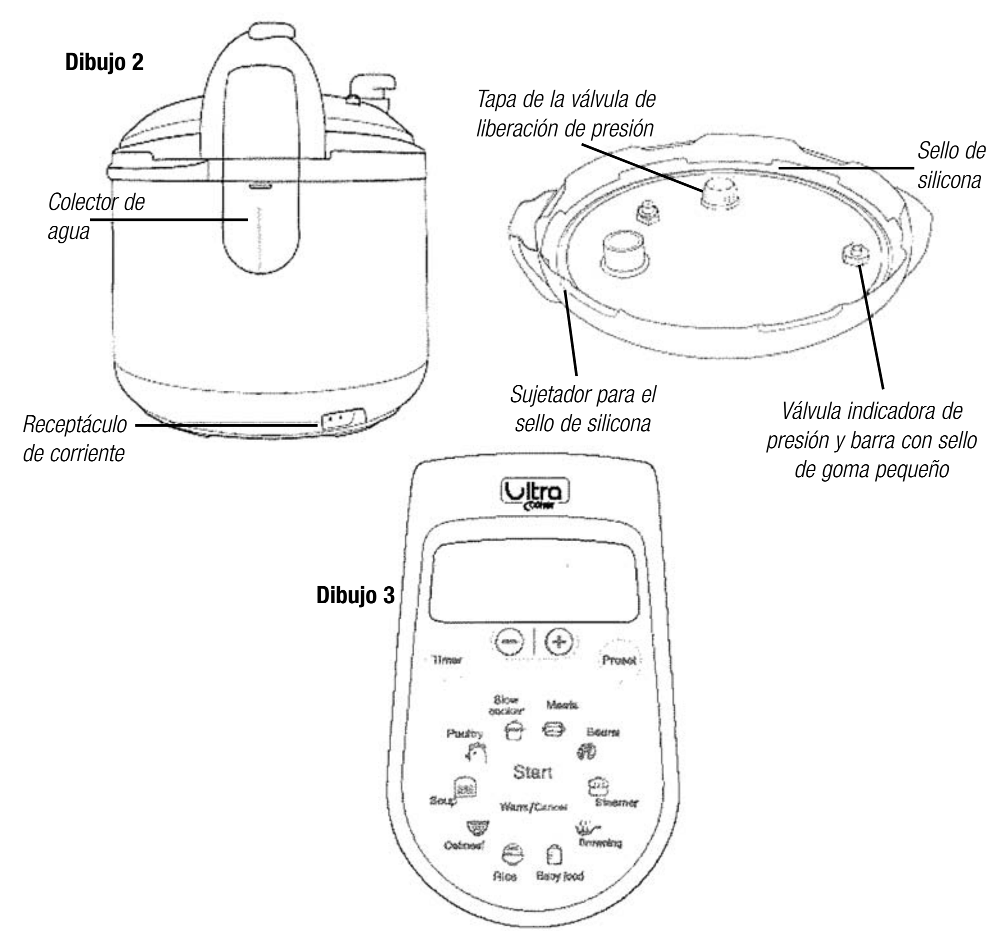








Conociendo a su olla
ULTRA COOKER



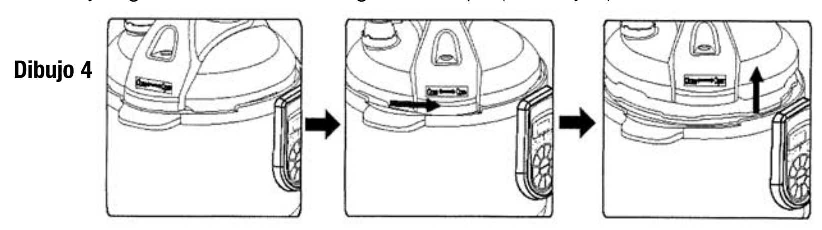
Los siguientes tiempos son aproximados y pueden variar ligeramente. Nosotros siempre recomendamos que pruebe que sus carnes y aves estén cocinados a su gusto y satisfacción

Menú	Tiempo estipulado	Tiempo ajustable	Presión	Temperatura
Carnes	15 minutos	5-60 minutos	Sí	Mediana - Alta
Frijoles	20 minutos	5-60 minutos	Sí	Mediana
Al Vapor	10 minutos	5- 60 minutos	Sí	Baja
Dorar	30 minutos	5-60 minutos	No	N/A
Comida de bebé	25 minutos	5-60 minutos	Sí	Alta
Arroz	8 minutos	5-40 minutos	Sí	Mediana
Avena	10 minutos	5-40 minutos	Sí	Mediana
Sopa	15 minutos	5-40 minutos	Sí	Alta
Aves	10 minutos	5-40 minutos	Sí	Mediana
Cocción lenta	4 horas	2-10 horas	No	Mediana

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Observe que la tapa hermética extraíble esté bien cerrada y que las flechas en la base de mango y la tapa estén alineadas. Para quitar la tapa, con una mano sujete con firmeza la base del mango, con la otra mano sujete la tapa del mango y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj. Siga la flecha en el mango de la tapa *(ver Dibujo 4)*

Dibujo 4



2. Quite y lave la olla de acero inoxidable desmontable, la tapa, sello de silicona y sujetador del sello en agua con jabón caliente y 1/4 de taza de vinagre en 2 tazas de agua. (Ver las instrucciones de Cuidado y Limpieza para el desmontaje y los detalles). Enjuague con agua limpia y seque completamente.

3. Reemplace el sello de silicona limpio. Asegúrese que el sujetador para el sello de silicona esté colocado correctamente y de forma segura en la tapa. (Ver las instrucciones de Cuidado y Limpieza para el desmontaje y los detalles).

ADVERTENCIA: *EL MONTAJE INCORRECTO DE LA TAPA PUEDE RESULTAR EN EL MAL FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD, DETENER SU OPERACIÓN Y POSIBLEMENTE CAUSAR LESIONES.*

4. Limpie y seque el fondo de la olla removible, así como el sensor de temperatura, asegurándose de que no hayan objetos no deseados en la superficie. La olla de acero inoxidable desmontable debe sentarse en el piso de la placa térmica con sensor de temperatura para garantizar un control adecuado.

5. Coloque la olla multi-usos “Ultra Cooker” en una superficie plana y resistente al calor, aproximadamente a 2 metros de un tomacorriente de 120V AC. NO deje que el cable de suministro eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.

6. Cuando se cocina bajo presión nunca coloque la olla multi-usos “Ultra Cooker” debajo de los gabinetes. Cuando libere el vapor asegúrese que el área sobre la olla este libre de accesorios de iluminación, muebles o gabinetes.

7. Conecte el cable de suministro eléctrico presionando firmemente en el receptáculo en la parte trasera de la olla multi-usos “Ultra Cooker”.

ANTES DE CADA USO

Siempre revise la tapa hermética extraíble para asegurarse que la válvula de liberación de presión y la barra del indicador de presión se deslicen fácilmente y se encuentren en buen estado de funcionamiento y que no hay partículas que bloqueen las aberturas de la válvula en la parte inferior de la tapa. Compruebe que el sello de silicona esté colocado correctamente en el sujetador y se encuentre dentro de las garras a lo largo del interior de la tapa.
(Ver las instrucciones de Cuidado y Limpieza para el desmontaje y los detalles).

INSTRUCCIONES PARA SU USO

FUNCIÓN: ALTA/MEDIANA/BAJA PRESIÓN PARA COCINAR

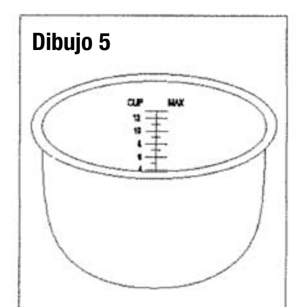
1. Coloque los alimentos a cocinar en la olla de acero inoxidable desmontable.

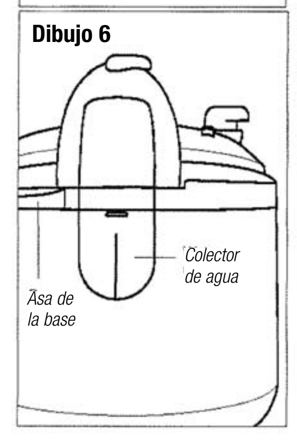
IMPORTANTE: No llene la olla de acero inoxidable desmontable más de la línea de máximo dentro de la olla.

IMPORTANTE: No exceder 8 de taza de la línea con alimentos que se expanden al cocerlos a alta presión, como el arroz, frijoles secos, los cereales y legumbres.

IMPORTANTE: Agregue por lo menos 1 taza (8 onzas) de líquido a la olla de acero inoxidable desmontable al cocinar bajo presión. Usted puede usar agua, caldo, jugo, etc

PRECAUCIÓN: Nunca haga funcionar el aparato cuando esté vacío. No cocine los alimentos con un contenido inferior a 1 taza de la línea.





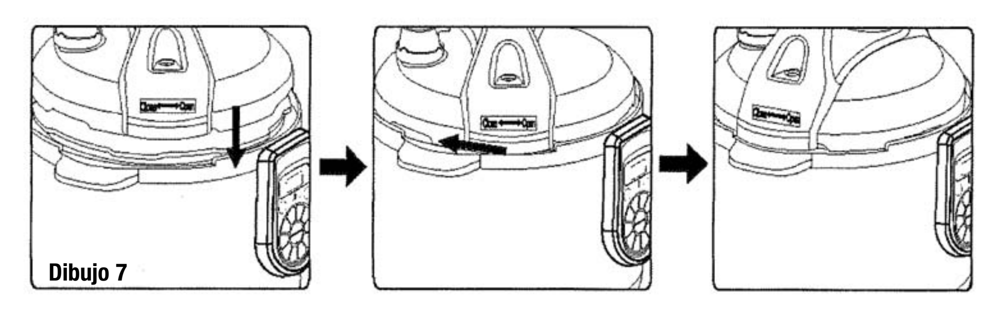
2. Asegúrese de desconectar el cable de suministro eléctrico.

3. Compruebe que el sello de silicona este colocado correctamente al sujetador y que el sujetador este correctamente dentro de las garras a lo largo del interior de la tapa. (Ver las instrucciones de Cuidado y Limpieza para el desmontaje y los detalles).

4. Coloque la tapa en la parte superior de la base. Gire de forma que la válvula de liberación de presión esté en la posición de arriba "pressure" o la posición de abajo "release".

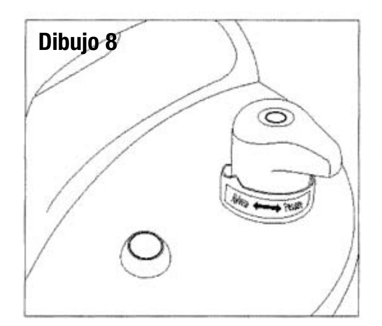
5. Con una mano sujete la base firmemente, con la otra mano sujete firmemente el mango de la tapa y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la tapa encaje en su lugar, el mango y la base deben estar en perfecta alineación. Siga la flecha de "close" en la tapa. (Ver Dibujo. 6 y 7)

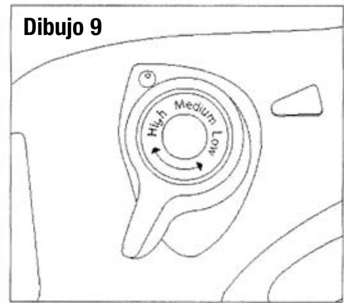
NOTA: Asegúrese de que la tapa esté bien montada. El montaje incorrecto de la tapa sobre la unidad señalará error "E3" en la pantalla.



6. Utilizando el asa pequeña de la válvula de liberación de presión, siga la flecha guía y gírela a la posición de "pressure". La válvula se bajará en la tapa. (Véase la dibujo 8.)

IMPORTANTE: Si la válvula de liberación de presión no está cerrada, la olla multi-usos "Ultra Cooker" no creará presión para cocer a presión. Los líquidos hervirán hasta secarse y hará que la unidad se sobrecaliente y se apague.





7. Enchufe el cable de suministro eléctrico en un tomacorriente de 120V AC. La olla multi-usos "Ultra Cooker" emitirá 1 "beep ", y la pantalla de control mostrará " 0000 ".

8. Gire el control de presión a ALTA, MEDIANA o BAJA. (Ver dibujo 9)

9. La olla multi-usos "Ultra Cooker" ofrece un control de temporizador para cada función.

10. Para configurar el temporizador, presione la función que desee. Para cocción lenta y la función de dorado, el tiempo predeterminado se mostrará en el panel al seleccionar esta función. Para otras funciones de cocción bajo presión, tendrá que presionar el botón "time" para ver el tiempo predeterminado.

11. Pulse + o - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción o de mantenimiento de la presión del tiempo.

12. Cuando tiene el tiempo de cocción deseado, pulse el botón START y la unidad comenzará a trabajar.

13. A medida que la presión y temperatura adecuada se logra, habrá un ligero silbido provocado por el vapor de la válvula indicadora de presión, ubicada en la parte posterior de la agarradera superior. El indicador de presión empezará a subir según la presión aumente.

ADVERTENCIA: Habrán silbidos normales, si hay un silbido fuerte y excesivo y están saliendo un chorro de agua y vapor de la válvula de liberación de presión, asegúrese de que la válvula baje en la tapa y gírela a la posición de "pressure".

14. Después de aproximadamente 10 minutos (o más, dependiendo de la cantidad de líquido que agregó a la olla) la varilla del indicador de presión se elevará a su posición más alta. El tiempo fijado de cocción iniciará la cuenta regresiva en minutos.

PRECAUCIÓN: Mantenga las manos y el rostro lejos de la válvula de liberación de presión y la barra de indicador de presión cuando el aparato esté en funcionamiento. Durante el uso de la olla, vapor y líquido caliente pueden emitirse de la misma.

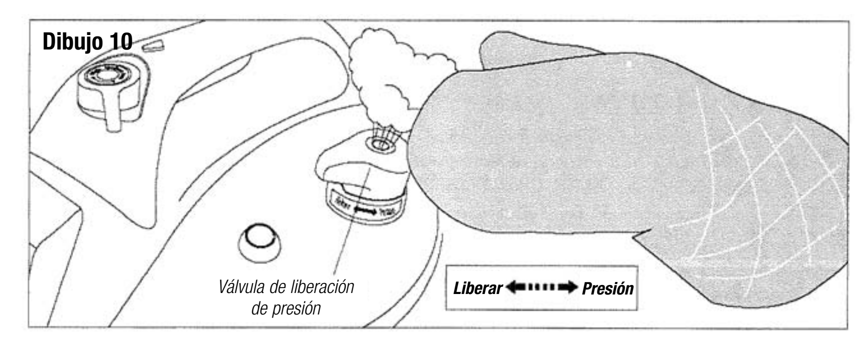
PRECAUCIÓN: Al cocinar bajo presión, el APARATO NO PUEDE SER ABIERTO UNA VEZ que alcanza la presión deseada. NO intente forzar la tapa para abrirla.

15. Puede presionar el botón de Warm/Cancel para iniciar o cancelar la función de mantener caliente. Cuando se termina la cocción, la olla a presión automáticamente se convertirá a un modo de calentamiento por 24 horas indicado por cuatro guiones (----) en la pantalla. Cuatro ceros (0000) indica que la función queda anulada.

16. Después que la cocción esté completa, hay dos formas de liberar la presión:
Primera opción: Usted puede esperar a que la olla de presión se enfríe sin ayuda hasta que la presión baje. Este proceso natural normalmente tarda 20 minutos.

Segunda opción: Puede liberar la presión manualmente para no tener que esperar (liberación rápida). Para liberar rápidamente la presión, usando el guante de silicona, gire la válvula de liberación de presión a "Release" en su posición más alta. Al levantarse, el vapor comienza a salir de la parte superior del mango.

ADVERTENCIA:
1. Tenga cuidado al abrir la tapa. Puede haber un mínimo de succión en el interior de la olla.
2. Tenga cuidado al abrir, porque el vapor se escapa tan pronto se abre la tapa.
3. Nunca coloque la cara o las manos sobre la olla,
4. Siempre use guantes de silicona al manipular la olla caliente.



17. Después de que el vapor ha sido completamente liberado, la tapa se puede quitar. Sosteniendo firmemente el mango de la base con una mano, sujete la tapa con la otra mano, gire en sentido de las agujas del reloj.
PRECAUCIÓN: Después de hacer las sopas y caldos, deje que pasen varios minutos antes de liberar la presión y quitar la tapa para asegúrarse que el líquido caliente no hierva.

18. Revise la comida para ver si ha sido suficientemente cocida. Si no, coloque de nuevo la tapa y cierre en posición siguiendo las fáciles instrucciones del manual de cocina sobre cómo utilizar la función de "timer". Cocine bajo presión por un período adicional de 2-3 minutos, si es necesario.

19. Desconecte el cable de suministro eléctrico del tomacorriente.

20. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiar. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado que se indican en este manual de instrucciones.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LA OLLA MULTI-USOS "ULTRA COOKER"

1. Para mantener la belleza y la eficiencia de esta olla multi-usos "Ultra Cooker" al cocinar, es importante que se limpie a fondo después de cada uso. Capas de alimentos que se dejan en la superficie interior de la olla puede causar decoloración cuando la olla se vuelva a calentar.

2. Aunque es duradera, el acero inoxidable no es indestructible. Las picaduras pueden resultar si la sal se queda en la olla. La sal debe añadirse justo antes de servir los alimentos. Los líquidos deben revolverse de inmediato para disolver completamente la sal. No permita que los alimentos condimentados o alimentos con alto contenido de ácido permanezcan en la olla durante largos períodos.

3. *IMPORTANTE:* Deje que se enfríe antes de limpiarla. Siempre desconecte el cable de suministro eléctrico antes de limpiar. Lave el recipiente de acero inoxidable desmontable con una esponja, trapo o esponja de nylon (no de plástico) y agua caliente jabonosa. No utilice un estropajo de metal, o cualquier utensilio con borde afilado como un cuchillo o abrasivos en polvo en el acabado de acero inoxidable. Enjuague el recipiente con agua caliente limpia. Séquelo rápidamente para evitar manchas de agua. Limpie el cable de suministro eléctrico con un paño húmedo, y seque completamente.

4. El sobrecalentar persistentemente tiende a causar tonos azules o marrones dentro de la olla. Las manchas también pueden resultar a causa de los minerales que contienen ciertos alimentos. Para eliminar tanto los tonos y las manchas de colores, haga una pasta con agua y un limpiador no abrasivo de acero inoxidable. Existen varios tipos de productos de limpieza no abrasivos que se pueden encontrar en la mayoría de los supermercados. (Sólo recomendamos utilizarlo en el recipiente desmontable). No use un limpiador que contenga cloro. Aplique la pasta con un paño o una esponja y frote suavemente con un movimiento circular. Lave el recipiente de nuevo, luego enjuague y seque rápidamente.

5. Para eliminar pequeños arañazos, con un limpiador no abrasivo de acero inoxidable, siga las instrucciones en el N º 4. Para evitar que se raye, no corte, raspe o pique los alimentos con utensilios con bordes afilados en el recipiente de acero inoxidable desmontable.

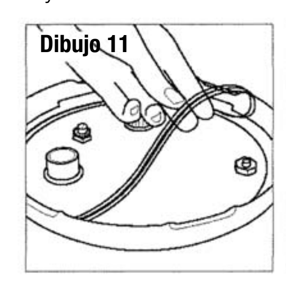
INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO Y LIMPIEZA

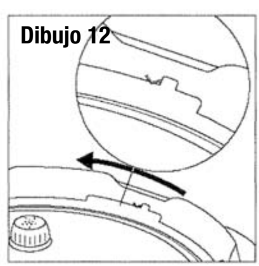
1. Desenchufe y deje enfriar la olla multi-usos “Ultra Cooker” a temperatura ambiente antes de limpiarla.

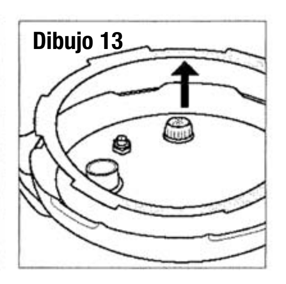
2. Lave el recipiente de acero inoxidable desmontable con agua tibia y jabón y un paño suave o una esponja. Enjuague con agua limpia y seque completamente.
NOTA: Después de cocinar arroz o una gran cantidad de comida, puede que un poco de líquido se acumule debajo de la tapa en la parte superior de la unidad alrededor de la olla. Esto es normal. Use una toalla de papel o paño de cocina para limpiar después de cada uso. Usar cepillo o un hisopo de algodón si es necesario.

3. Cómo extraer el sello y válvula de liberación. (Ver Dibujo 12)

4. Saque suavemente el sello de silicona por debajo del sostenedor. (Ver Dibujo 11)
Revíselo periódicamente para asegurarse que esté limpio, flexible y no agrietado o roto. Si está dañado, no utilice el aparato. Contacte a su distribuidor local o a Carico para adquirir piezas de reemplazo y su costo.


Dibujo 11


Dibujo 12


Dibujo 13

NOTA: Hay 6 cortes de metal triangular que actúan de agarraderas en todo el interior de la tapa que mantienen el sello en su lugar.
5. Para quitar el sostenedor, gírelo en dirección a las agujas del reloj para que los agarres estén sobre los cortes de metal triangular. (Ver Dibujo 12) Retire el soporte tirando hacia arriba y hacia fuera de la tapa. (Ver Dibujo 13)

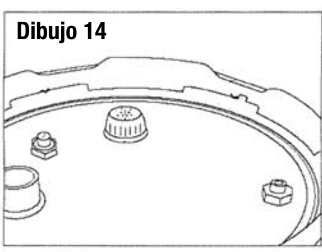
6. Lave el sujetador y el sello en agua tibia y jabón. Enjuague con agua limpia y seque completamente. El sello de silicona y el sujetador, se pueden lavar colocándolos en la parte superior del lavavajillas para ayudar a eliminar los olores de las especias.

7. Lave el interior de la tapa con una esponja mojada y jabón o un trapo. Use un cepillo para eliminar los residuos de aceite si es necesario. Séquela con un paño limpio y húmedo.

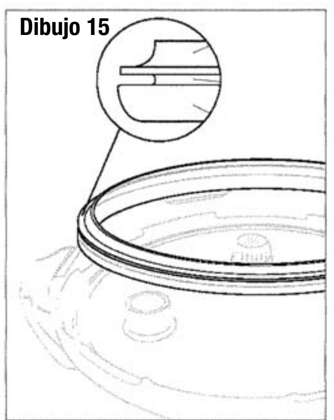
8. Retire la tapa de la válvula de liberación de presión de la tapa girando y levantando la tapa. Enjuague bien y vuelva a colocar.

9. Compruebe que la válvula indicadora de presión no tenga ningún bloqueo por debajo de la tapa. Agarre la vara con el sello pequeño e inspeccione y asegúrese que esté en buenas condiciones, y pruebe que la varilla se mueva hacia arriba y hacia abajo libremente.
NO quite la barra o el sello pequeño.

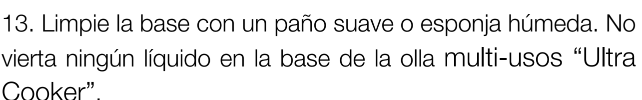
10. Después de limpiar, arme de nuevo la tapa colocando el sello y el sostenedor. Presione el sostenedor limpio en la tapa. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que los 6 cortes triangulares se coloquen sobre las pestañas de plástico. Esto asegurará que el sostenedor esté seguro. Las flechas apuntan hacia afuera de la tapa. (Ver Dibujo 14)


Dibujo 14

11.El sello de silicona tiene una punta estrecha, un canal para el sostenedor, y un fondo amplio que encaja en la tapa. (Ver Dibujo 15). Coloque el sello limpio en la tapa para encaje de forma segura en el canal del sostenedor.
IMPORTANTE: El sello de silicona debe estar siempre bien colocado con la parte ancha en la parte inferior de la tapa. Si el sello no está montado correctamente, la olla multi-usos “Ultra Cooker” no funcionará. Sonará una alarma y el error "E3" aparecerá en la pantalla.


Dibujo 15

12. Cuando sea necesario, tire hacia abajo el colector de agua para quitar la parte posterior de la unidad. Enjuague y lave el colector de agua antes de usarlo de nuevo.



13. Limpie la base con un paño suave o esponja húmeda. No vierta ningún líquido en la base de la olla multi-usos “Ultra Cooker”.

14. Nunca utilice detergentes con químicos fuertes, estropajos duros o polvos en cualquiera de las partes o componentes.

15.Para mantener el rendimiento de su olla multi-usos “Ultra Cooker” en optimas condiciones, la placa de calentamiento debe estar siempre limpia, sin alimentos o residuos. Si es necesario, limpie con un paño suave y húmedo, y asegúrese de secarlo completamente.

16. Para evitar olores o sabores en el recipiente nunca almacene comida en su olla multi-usos “Ultra Cooker” con la tapa cerrada. Arme y guarde la olla con la tapa boca abajo.

17. Guarde la olla en un lugar fresco y seco.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN SIMPLES

Sólo coloque los ingredientes en la olla, escoja la función, presione "Start" y disfrute de una ¡deliciosa comida!

I. Dorar "Browning": Al dorar hágalo sin la tapa

1. Para dorar los alimentos debe utilizar por lo menos 1 cucharada de aceite en el fondo del recipiente desmontable.
2. Presione el botón de "Browning". Un número automático de 30 minutos, aparecerá en el panel frontal.
3. Presione el signo más "+" o menos "-" para aumentar o disminuir el tiempo de cocción deseado.
4. Presione el botón de "Start".
5. Deje que el aceite se caliente durante por lo menos 2 minutos antes de dorar los alimentos.
6. Al girar el alimento para broncear se recomienda utilizar el guante de silicona resistente al calor.
7. Como siempre, sea cauteloso y atento a de cualquier salpicadura de aceite cuando este dorando alimentos.

II. Función de presión:

1. *Tiempo automático:* Cuando utilice esta función no es necesario ajustar el tiempo. Un termostato incorporado ajusta automáticamente el calor y dispara el temporizador. Estas funciones computarizadas eliminan la necesidad de hacer ajustes de calor manualmente.

a. Seleccione sólo una tecla de función en el frente del panel de control.
b. Presione el botón de "Start" para comenzar a cocinar.
c. Aparecerán en el panel de control rayas rojas rotando
d. Un termostato incorporado automáticamente ajusta el tiempo de cocción.
e. Cuando la presión y temperatura adecuada se logra, sonará un ligero silbido de vapor en la válvula indicadora de presión, ubicada en la parte posterior de la agarradera. El indicador de presión comenzará a levantarse según la presión va aumentando.
f. Cuando el tiempo de cocción deseado aparece, presione el botón de "Start" y la unidad comenzará a cocinar.
Este tiempo de cocción no puede ser cambiado una vez que se establezca.

2. *Manual Time:*

a. Seleccione sólo una tecla de función en el frente del panel de control.
b. Presione el botón "Timer".
c. Presione el signo más "+" o menos "-" para aumentar o disminuir el tiempo de cocción deseado.
d. Presione el botón de "Start" - el tiempo de cocción estará presente y comenzará cuenta atrás.
Este tiempo de cocción no puede ser cambiado una vez que se establezca.

III Vapor: Recomendado para pescados y verduras

1. Coloque la parrilla dentro del recipiente desmontable.
2. Agregue 1 taza (8 oz) de líquido - agua, caldo, jugo, etc
3. Coloque los alimentos en la parrilla. Los alimentos deben estar lo suficientemente grandes como para no caer a través de la parrilla. Para obtener mejores resultados no la llene en exceso.
4. Presione el botón de "Steam". Un termostato incorporado automáticamente cocinará al vapor su comida o si desea puede optar por utilizar el tiempo Manual para controlar la textura.
5. Presione el botón de "Start"

IV Cocción lenta: Cocina exactamente igual que cualquier olla de cocción lenta regular con el tiempo de cocción de hasta 10 horas.

1. Presione la función de "Slow Cooker".
a. Debe tener la tapa cuando se utiliza la olla para cocción lenta.
b. La válvula de liberación de presión debe estar en la posición de "up" o usted lo puede cambiar cuando se utiliza la función de cocción lenta.
2. El tiempo predeterminado muestra cuatro (4) horas en el panel. Usted puede aumentar o disminuir el tiempo presionando el "+ o el botón" - ".
3. Una vez que el tiempo de cocción deseado haya sido seleccionado, presione el botón "Start". Este tiempo de cocción no puede ser cambiado una vez que se establezca.

V Función de preprogramación: Esta función le permite retrasar el tiempo de cocción de 2 a 10 horas.

Cuando utilice la función de preprogramación "preset", primero seleccione uno de los botones del menú en la rueda de la pantalla. Para aves presione el botón de "poultry" después el botón de "preset" y por último "Start" para iniciar el proceso. Automáticamente 2 horas se mostrará en la pantalla cuando presione el botón de "preset". Presione el botón de + para aumentar el tiempo de retardo. La función de "preset" se puede establecer hasta 10 horas. Cuando el tiempo de cocción se haya completado, la olla se apagara automáticamente y entrará en la función de calentamiento – cuatro guiones aparecerán en la pantalla.

Cabe señalar que la función de preprogramación ya incluye el tiempo de cocción. Si usted establece la preprogramación por 4 horas el tiempo comenzará inmediatamente la cuenta regresiva. Suponiendo que desea retrasar el tiempo 4 horas. El tiempo de cocción automática a presión de sus ingredientes puede ser 30 minutos. Cuando el tiempo de la función "preset" llega a 3:30, la presión empezará a subir y al final de 4 horas la comida estará cocinada.

La función "preset" NO significa que tenga que esperar 4 horas antes de que la comida comience a cocinarse. Esto significa que al final de las 4 horas la comida es cocinada.

IMPORTANTE: Ya que los alimentos recocidos no se pueden corregir, es preferible equivocarse al cocinar algo no acostumbrado o desconocido por un tiempo más corto de lo que crea necesario. Usted siempre podrá volver y seguir cocinándolo si es necesario.

RECETAS "ULTRA COOKER"

SOPAS

Sopa de pollo con escarola

1 pollo entero (cortado en 8 pedazos)
2 cucharadas de aceite de oliva
2 tazas de apio en trozos
2 tazas de zanahorias en trozos
1 cebolla entera picada
3 dientes de ajos picados
1 cabeza de escarole picada (opcional)
Condimentos: Sal y pimienta al gusto
Agua (suficiente para llenar justo debajo de la marca de 3/4)

Instrucciones:

1. Sobe el pollo con sal y pimienta.
2. Caliente el aceite en el recipiente desmontable y dore el pollo.
3. Añada los vegetales excepto la escarola, vierta el agua hasta un máximo de la línea de 2/3.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "High" - Presione el botón de "soup" a continuación, presione "start". Cuando la sopa esté terminada la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla. Quite el pollo de la olla.

4. Añada la escarola y revuelva hasta que quede sumergida en la sopa y cocine por otros 5 minutos.

Coloque la tapa de nuevo en la olla para mantener el calor. Cuando el pollo se haya enfriado quítele toda la piel y huesos. Desmenuze pollo en trozos pequeños y agréguelo a la sopa. Usted puede servir sobre pasta de tamaño pequeño o arroz.

Sopa de lenteja

1 paquete de lentejas de 6 onzas
1 taza de jamón ahumado cortado en trozos (opcional)
2 cucharadas de aceite de oliva
3 hojas de laurel
2 zanahorias cortadas en trozos
1 cebolla grande picada
2 tallos de apio picado
Sal y pimienta al gusto
Hojuelas de chile pimiento rojo (opcional)
Agua filtrada o caldo (siguiendo las instrucciones del paquete de lentejas)

Instrucciones:

1. Utilizando la function de "Browning", caliente el recipiente en la olla y vierta el aceite de oliva, el jamón ahumado y la cebolla hasta dorar.
2. Añada el resto de los vegetales, las hojas de laurel, sal, pimienta, chile pimiento rojo
3. Vierta el líquido hasta la línea de 2/3.

Continuación sopa:

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "medium" - Presione el botón de "soup" a continuación, presione "start". Cuando la sopa esté terminada la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla.

Pasta Fagioli

1 – lata de 12 onzas de tomate picado
1 – lata de 13 onzas de frijoles tipo Cannellini
1/2 – taza de pancetta picado (opcional o puede sustituirlo por jamón)
4 - dientes de ajo
2 – cucharadas de aceite de oliva
1 – cucharada de albahaca deshidratada
1 – lb. de pasta pequeña tipo Ditallini
Sal y pimienta al gusto
Queso parmesano (Opcional)

Instrucciones:

1. Presione el botón de “Browning” y caliente el aceite de oliva por un minuto.
2. Dore el ajo.
3. Añada la albahaca y revuelva.
4. Añada los frijoles y cocine por un minuto.
5. Añada los tomates y revuelva.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "Medium" - Presione el botón de "soup" a continuación, presione “start”. Cuando la sopa esté terminada la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla.

Cocine la pasta según las instrucciones de la caja. Antes de escurrir la pasta tome una taza del líquido y añádalo a la mezcla en el recipiente, escurra la pasta y viértala en la sopa. Sírvala caliente y espolvoree con queso parmesano (opcional).

CARNES

Lomo de cerdo rostizado

1 – 4lbs de lomo de cerdo
1 lb. de setas u hongos rodajeados
2 – cucharadas de aceite de olivaTablespoons of olive oil
6 dientes de ajo
1 cebolla pequeña picada
2 hojas de laurel
1/2 taza de Mojo
1/2 taza de cualquier tipo de vino blanco (no el vino de cocinar – este es muy saldado)
1/2 taza de agua
Condimentos: Adobo, Sal y pimiento al gusto
Maizena/harina para espesar la salsa

Instrucciones:

1. Corte cuatro dientes de ajo y con la punta de un cuchillo haga unos cortes pequeños en todo lomo y meta el ajo.
2. Sobe el lomo con el Adobo, sal y pimienta.
3. Utilizando la función de “Browning” caliente el aceite de oliva, coloque el lomo y cocine hasta dorar.
4. Quite el lomo y añada las setas u hongos, los dientes de ajo restantes y la cebolla hasta dorar.
5. Añada las ojas de laurel y el líquido.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "medium" - Presione el botón de "meat" a continuación, presione “start”. Cuando la carne esté terminada la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla. Quite el lomo de la olla para que no siga cocinándose. Añada la maizena o harina para espesar la salsa. Corte el lomo y sirva.

Pizzaiolli de carne

4 lb Bottom rump chuck roast
1 lata de 15 onzas de tomates picados en su jugo
1/4 lb de setas u hongos cortados
3 dientes de ajo bien picado
1 cebolla mediana picada
1/4 taza de hojas de albahaca fresca picada (puede sustituirla por una cucharada de albahaca deshidratada)
Sal y pimienta al gusto

1. Use la función de “Browning” y caliente el aceite.
2. Añada la carne y dore.
3. Quite la carne.
4. Añada la cebolla, el ajo y las seta u hongos y dóre hasta que estén blandos.
5. Añada los tomates en su jugo, el vino y la albahaca.
6. Coloque de nuevo la carne en el recipiente.

Continuación carne:

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "High" - Presione el botón de "meat" a continuación, presione “start”. Cuando la carne esté terminada la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla.

AVES

Pollo relleno:

1 pollo entero de 4lbs.
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla mediana picada
1 1/2 tazas de caldo de pollo
1 paquete de relleno (cualquier marca, prepárelo siguiendo las instrucciones del paquete)

Instrucciones:

1. Lave el pollo y séquelo. Sazónelo con sal y pimienta
2. Rellénela con el relleno ya preparado.
3. Presione el botón de “Browning” y caliente el aceite de oliva por un minuto
   Añada el pollo y la cebolla al aceite caliente y cocine hasta que estén dorados
4. Vierta el caldo

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "medium" - Presione el botón de "poultry" a continuación, presione “start”. Cuando el pollo esté terminado la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla. Quite el pollo de la olla para que no siga cocinándose.

Pollo Cacciatore:

1 pollo entero cortado en 8 pedazosWhole chicken cut into 8 pieces
1 chile pimiento grande picado
1 cebolla picada
3 dientes de ajo picado
3 cucharadas de alcaparras (opcional)
1 taza de aceitunas negras o verdes
3 cucharadas de aceite de oliva
1 taza de vino blanco
1 lata de 15 onzas de tomates cortados en su jugo
1/2 taza de harina para empanizar
1/4 taza de hojas de albahaca picada (puede sustituirlas por una cucharada de albahaca deshidratada)
Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Sazone el pollo con sal y pimienta.
2. Pase el pollo por la harina hasta cubrir ligeramente.
3. Caliente el aceite de oliva en el recipiente desmontable. Dore las piezas de pollo.
4. Quite el pollo y deje reposar.
5. Añada el chile pimiento, la cebolla y todos los vegetales hasta que estén blandos.
6. Añada la lata de tomates en su jugo, el vino, las alcaparras y la albahaca.
7. Coloque de nuevo el pollo en el recipiente.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "medium" - Presione el botón de "poultry" a continuación, presione “start”. Cuando el pollo esté terminado la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla. Quite el pollo de la olla para que no siga cocinándose.

FRIJOLES

Instrucciones de cocción:

Como regla general, los frijoles deben ser remojados por lo menos 4 horas antes de cocer.
Enjuague y remoje los frijoles antes de cocinarlos en la olla de presión.
Añada suficiente agua o cualquier líquido con sabor para cubrir los frijoles por 2 pulgadas, pero sin pasar la regla de llenarla hasta la mitad.
Añada de 1-2 cucharadas de aceite para reducir la formación de espuma.
Presione el botón “Bean”.
Luego presione “Start”
En todos los casos, los frijoles terminarían de cocinarse al permitir que la presión baje por sí misma.

NOMBRE	CARACTERÍSTICAS Y USOS	REMOJO	TIEMPO
Anasazi	Úselo con cualquier receta que requiera frijoles pintos. Muy digerible, debido a un 25% menos de azúcares complejas.	Mínimo 4 horas	8 minutos
Frijoles negros de carita	Estos frijoles se caracterizan por un ojo pequeño originario de África.	No	10 minutos
Canellini	Excelente para la sopa minestrone y ensaladas.	Mínimo 4 horas	12 minutos
Habas	Grandes, frijoles sustanciales con piel dura. Uso en sopas o puré.	Mínimo 8 horas	4 minutos
Garbanzos	Originario del Oriente Medio, tienen una textura firme y con sabor de castañas y nueces.	Mínimo 8 horas	14 minutos
Frijoles blancos	Estos granos tienen una textura suave y sabor delicado.	Mínimo 4 horas	12 minutos
Lentejas	Muy versátiles, tienen un sabor suave a tierra.	No	7 minutos
Judías	Es grande, con forma de riñón con un sabor un poco dulce. Se utiliza en platos del suroeste.	Mínimo 4 horas	12 minutos
Alubia pinta	Favorito en los platos mexicanos. Son de tamaño mediano con sabor a tierra.	Mínimo 4 horas	12 minutos

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de presión a "Medium" - Presione el botón "Bean" y a continuación presione “start” para iniciar. La olla seleccionará automáticamente el tiempo de cocción correcta. Ya que los diferentes tipos de frijoles tienen texturas diferentes usted podrá desear utilizar el tiempo manual "Timer" presionando la tecla "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

Cuando los frijoles estén cocinados la olla se apagará automáticamente y entrará en la función de mantener caliente - cuatro guiones aparecerán en el panel (----). Permita que la presión a la baje por sisola. Cuando la válvula de liberación baja es seguro abrir la olla.

ARROZ

Instrucciones de cocción:

Siga las instrucciones del paquete, si gusta añada líquido con sabor para cocinar el arroz.
No se pase de la regla de llenarla hasta la mitad.
Añada de 1-2 cucharadas de aceite para reducir la formación de espuma.
Presione el botón “Rice”.
Presione “Start”
En todos los casos, el arroz terminarían de cocinarse al permitir que la presión baje por sí misma.

Tabla para cocinar arroz:

Importante: Para reducir la formación de espuma añada una cucharada de aceite (de oliva, vegetal, etc.)

Nota: Utilice la taza medidora para el arroz y el agua para asegurar la proporción correcta. Ver tabla

ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO Y CORTO, BASMATI Y ARBORIO:

MEDIUM PRESSURE

ARROZ CRUDO	AGUA	PRESIÓNE
2 tazas	2 tazas	Medio
3 tazas	3 tazas	Medio
4 tazas	4 tazas	Medio
5 tazas - *Max. Capacidad*	5 tazas - *Max. Capacidad*	Medio

ARROZ INTEGRAL DE GRANO LARGO Y CORTO Y TEXMATI:

HIGH PRESSURE

ARROZ CRUDO	AGUA	PRESIÓNE
2 tazas	2 tazas	Alta
3 tazas	3 tazas	Medio
4 tazas	4 tazas	Medio
5 tazas - *Max. Capacidad*	5 tazas - *Max. Capacidad*	Medio

* Los tiempos de cocción real pueden variar dependiendo de la edad de los granos.

Granos cocinados en olla de presión:

Los granos integrales se cocinan rápidamente en la olla multi-usos “Ultra Cooker” .

He aquí algunas cosas a tener en cuenta:

1. El tiempo varía de un lote de granos al siguiente, dependiendo de la edad y las condiciones de almacenamiento.
Recuerde que los granos enteros, tales como las semillas de trigo y el arroz integral siempre siguen siendo un poco masticable, aun cuando estén bien cocidos.
2. Los granos que tienen el mismo tiempo de cocción puede ser cocinados juntos (como los frijoles y el arroz).
3. Las sobras pueden ser congelados en porciones convenientes. Descongelar en el microondas.

Precauciones al cocinar los granos:

1. Al cocinar los granos secos solamente (en vez de en una sopa o estofado), nunca llene la olla multi-usos “Ultra Cooker” más de la mitad (1/2) de la línea de guía de medición en el interior del recipiente.
2. Para reducir el exceso de espuma, siempre añada una cucharada de aceite por cada taza de frijoles secos.
3. No cocine más de 3 tazas de medir el arroz (2 tazas de granos secos) a la vez.
4. Limpie la válvula de liberación de presión, el indicador de presión, la barra, y el sello de silicona a fondo después de cocinar granos.
Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "low" - Presione el botón de "Rice" a continuación, presione “Start”. La olla multi-usos “Ultra Cooker” seleccionará automáticamente el tiempo de cocción correcto.

Cuando el arroz termine de cocerse la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones apareceran en el panel frontal (----). Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla.

Risoto de champiñones silvestres:

1 Paquete de champiñones, picados
2 Tazas de arroz arborio
4 Tazas de caldo de pollo o vegetales
1/4 de taza de vermouth o vino para cocinar
(no vino de cocina - el vino de cocina es muy salado)
2 Cucharadas de chalotas picadas
1/4 de taza de queso parmesano
3 Cucharadas de acite de oliva
Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Utilizando la "Función de Dorar" caliente el aceite de oliva en la olla interior.
2. Añada las chalotas y los champiñones y sofríe hasta que estén blandos, no dorados.
3. Añada el arroz Arborio revolviendo constantemente por un minuto adicional
4. Añada el caldo y el vino y revuelva todo junto

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "Low" '- Presione el botón de "Arroz", a continuación presione "start". La olla escogerá automáticamente el tiempo correcto de cocción. Cuando el arroz esté listo la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla.

AL VAPOR

Salmón

2 – 1/2 lbs. De filetes de salmón (aprox. 1” de ancho)
1 – cebolla pequeña picada
2 – dientes de ajo
1 – hoja de laurel
1 – taza de jugo de limón
1 – taza de agua
Sal y pimiento al gusto
1 – cucharada de aceite de oliva

Vierta el agua en el fondo del recipiente desmontable agregue la cebolla, el ajo, hoja de laurel, y el jugo de limón. En el recipiente desmontable coloque la parrilla "Rack" y encima los filetes de salmón.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "low" - Presione el botón de "Steam" a continuación, presione “start”. Cuando el pescado esté terminado la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla. Colóquelo en un plato de y úntelo con aceite de oliva antes de servir.

Lubina o Róbalo Chileno estilo asiático:

2 lbs. de filetes de lubina o róbalo chileno (aprox. 1” de ancho)
2 – ramilletes picados de cebollines
2 – dientes de ajo
1 – pedacito de jengibre picado
1 – paquete de 10 oz de vainas (guisantes)
1/2 – taza de salsa de soya light
1/2 – taza de agua
Sal y pimiento al gusto

Instrucciones:

1. Vierta el agua y la salsa de soya en el fondo del recipiente desmontable, agregue los cebollines, el ajo, el jengibre y los guisantes.
2. Coloque los filetes de lubina o róbalo en la parrilla “Rack” y colóquela en el recipiente desmontable.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "low" - Presione el botón de "Steam" a continuación, presione “start”. Cuando el pescado esté terminado la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla.

Vegetales al vapor:

Usted puede cocinar cualquier verdura al vapor. Asegúrese de que haya al menos una taza de líquido en la olla y coloque los vegetales en la parrilla “Rack”, siempre corte las verduras en trozos bastante grandes para que no pasen a través de la parrilla.

1. Colocar la parrilla "Rack" con las verduras en el recipiente desmontable.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "low" - Presione el botón de "Steam" a continuación, presione “start”. Cuando las verduras hayan terminado de cocerse la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla.

Ya que los diferentes tipos de verduras que tienen texturas diferentes usted podrá utilizar el tiempo manual "Timer" presionando la tecla "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

COMIDAS PARA BEBÉS

Es fundamental tener medidas de seguridad en la preparación de alimentos para el bebé. Asegúrese de que todos sus alimentos son manejados con sumo cuidado para no contaminar los artículos. Completamente limpie todos los productos antes de usarlos. Cuando se utiliza agua, asegúrese de usar agua filtrada, ya que el agua del grifo está llena de contaminantes, tales como el cloro, el plomo y el mercurio - que pueden afectar negativamente en el crecimiento de su hijo.

Puré de verduras:

Para la alimentación del bebé usted puede usar cualquier vegetal que este de acuerdo a la edad apropiada. Para cocinar las verduras, colóquelas en el fondo del recipiente desmontable con al menos 1 taza de líquido. El agua puede ser sustituida por cualquier tipo de jugo orgánico.

Pollo con calabaza y zanahoria:

1 muslo deshuesado de pollo sin piel
1 taza de calabaza en trozos
1 taza de zanahorias en trozos
1 taza de 8oz de jugo de manzana puro

Instrucciones:

1. Mezcle todos los ingredientes en el recipiente desmontable.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "medium" - Presione el botón de "Baby food" a continuación, presione “start”. Cuando hayan terminado de cocerse la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla.

2. Saque el contenido del recipiente y utilice el líquido restante para mezclar con el puré hasta obtener la textura deseada.

Frutas:

Todas las frutas deben estar sin cáscara, sin pepitas y cortadas en cuartos.
1 taza de agua filtrada o jugo orgánico.

Instucciones:

1. Coloque la fruta y el líquido dentro del recipiente.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "medium" - Presione el botón de "Baby food" a continuación, presione “start”. Cuando hayan terminado de cocerse la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).Permita que la presión baje por sí misma, cuando la válvula de liberación baje, entonces es seguro para abrir la olla.

2. Saque el contenido del recipiente y utilice el líquido restante para mezclar con el puré hasta obtener la textura deseada.

COCCIÓN LENTA

Carne en conserva “Corned Beef” con col o repollo

5 lbs. de carne en conserva
1 cabeza de col o repollo cortado en cuartos
4 papas rojas enteras
Agua (justo debajo de la marca de 3/4)

1. Lave la carne con agua fría.
2. Coloque la carne en el recipiente y cúbralo con agua fría.
3. Añada el paquete con las especias.
4. Añada el col y las papas.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "up". No utilice la función de “pressure” para cocinar lento. Presione el botón de "Slow Cooker” a continuación, presione “start”. La pantalla mostrara 4 horas. Usted necesita presionar el “+” para por lo menos cocinar lentamente por 8 horas. Cuando el tiempo se haya cumplido la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).

Pollo con frijoles rojos:

4 pechugas congeladas sin piel
1 lata de frijoles rojosCan of red beans
12 onzas de salsa

Instrucciones:

1. Mezcle todos los ingredientes.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "up". No utilice la función de “pressure” para cocinar lento. Presione el botón de "Slow Cooker” a continuación, presione “start”. La pantalla mostrara 4 horas. Usted necesita presionar el “+” para por lo menos cocinar lentamente por 8 horas. Cuando el tiempo se haya cumplido la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----).

AVENA

Avena

4 tazas de agua filtrada
1 taza de avena

Instrucciones:

1. Mezcle bien todos los ingredientes y viértalos en el recipiente desmontable.

Cierre la tapa y ajuste la Válvula de liberación de presión a la posición de "down pressure". Gire el control de la presión a "medium" - Presione el botón de "Oatmeal" a continuación, presione "start". Cuando el tiempo se haya cumplido la olla se apagará automáticamente y pasará a la función de calentamiento - cuatro guiones aparecerán en el panel frontal (----). Deje que la presión baje por sí sola; abra la olla cuando la válvula de liberación de presión baje.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES PARA LA OLLA "ULTRA COOKER"

(antes de llamar al departamento de servicio al cliente)

No puedo abrir la olla.
La presión no ha salido totalmente.
Utilizando el guante de silicona, gire la válvula de liberación de presión hacia arriba "up".

Mientras inspeccionaba las válvulas, me di cuenta que la válvula esta trabada en la posición de "down".
La válvula debe deslizarse fácilmente cuando la tapa se inclina hacia adelante y hacia atrás. Si no pasa esto, posiblemente hay residuos de comida que hacen que la válvula se pegue. Limpie con un palillo de dientes a través de la ventanilla para liberar la válvula.

No puedo cerrar la olla.
Revise el sello, talvez necesita ser invertido. La flecha en el sello debe estar apuntando hacia abajo lejos de la tapa. ¿Está el sello bien ajustado a las ranuras en la tapa? Si no es asi, pase los dedos alrededor del sello haciendo un poco de presión para asegurarse de que encaje perfectamente en las ranuras.
Ahora, pulle suavemente la válvula indicadora de presión para verificar que este funcionando adecuadamente.
Por último, revise si la válvula de liberación de presión esta en la posición "up".

Oí un ruido extraño, como un "puf".
No tiene porque preocuparse, la olla solamente se esta ajustando entre ciclos.

La comida no está totalmente cocinada.
¿Utilizo las medidas correctas? Por ejemplo, fue la porción de arroz y agua la correcta? ¿Abrió y cerró la tapa frecuentemente? No es recomendable abrir la tapa durante los tiempos de cocción los cuales han sido establecidos previamente. ¿Estaba la válvula de liberación de presión abierta o cerrada? Compruebe que la válvula de liberación de presión
está en la posición de abajo y no para arriba.

Un chorro de vapor surgió de la válvula reguladora de presión.
La válvula reguladora de presión está en la posición "up". Gire a la posición de sellado "down".

LED muestra E2 en la lectura de la pantalla.
Esto quiere decir que el recipiente desmontable no está dentro de la olla o no esta debidamente colocada sobre la placa de calentamiento o no esta recibiendo la información correcta y necesita calibrarse. Por favor, desenchufe el cordón eléctrico durante 5-10 segundos, y luego vuelva a abrir con cuidado la tapa rote el recipiente hasta que quede correctamente sentada y vuelva a enchufar el cable. Esto debería reiniciar la señal en la olla. Si esto no funciona, otra causa podría ser que el sensor de temperatura no está funcionando correctamente. Si esta es la situación, tendrá que ponerse en contacto con su distribuidor local o con el departamenteo de servicio al cliente de Carico

Usted puede disfrutar de años y años de deliciosas comidas con su olla multi-usos "Ultra Cooker".

Los elementos clave para cocinar sin problemas son: No sobrecargue la olla, el sello debe ser instalado correctamente y las válvulas debe estar limpias y listas para realizar su función. Usted debe seguir todas instrucciones del cuidado, uso, y precauciones para obtener muchos años de diversión libre de problemas de cocción.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA POR 10 AÑOS
Carico International, Inc. le garantiza que su olla Ultra Cooker está libre de defectos en el material y mano de obra a partir de la fecha de compra. Si alguna pieza o componente se encuentra defectuoso, regréselo a Carico International* para repararlo o reemplazarlo sin costo alguno; se aplicará un cargo de $42.00** por el proceso, envío y manejo.

GARANTÍA POR UN AÑO
La junta de silicona, el sujetador, la válvula de liberación de presión y el cordón eléctrico tienen garantía por un año a partir de la fecha de compra. Se reemplazará sin costo alguno, si dentro del período de un año a partir de la fecha de compra, alguna pieza se daña; solamente habrá un cargo de $5.00** por cada pieza por el proceso, envío y manejo.

GARANTÍA COMPLETA CONTRA TODO RIESGO PARA TODA LA VIDA
Carico International, Inc. está de acuerdo en reemplazar todas o cualquier pieza destruida por incendio, inundación, tormenta o terremoto. Se reemplazará a mitad del precio sugerido al momento del reemplazo cuando sea por mal uso, negligencia, accidente, o alterada de tal manera que afecte su funcionamiento. Debe enviar a Carico el comprobante de compra y el comprobante de pérdida dentro de un período de (60) días a partir del incidente.

***** Envíos internacionales pueden incurrir gastos adicionales. Los precios están en dólares americanos. Se requiere comprobante de compra. Por favor llame a su distribuidor local o a nuestro departamento de Servicio al cliente para colocar su orden u ordene a través de la Internet en: www.shop.carico.ws***

Todas las garantías están respaldadas por la integridad de Carico International, Inc. Todas las garantías (excepto la GARANTÍA COMPLETA CONTRA TODO RIESGO PARA TODA LA VIDA), no es válida para cualquier parte o componente que haya sido sujeto a un uso inapropiado, por negligencia o haya sido alterado de tal manera que afecte su funcionamiento, tampoco se aplica para el uso comercial. Estas garantías solamente se aplican al comprador original. Se requiere comprobante de compra.

****Toda devolución debe ir con número de autorización (RA#).*** Los precios están en dólares americanos. Por favor localice a su distribuidor local o el departamento de servicio al cliente de Carico para obtener el número de autorización. El paquete debe ir acompañado de la lista de empaque y el número de autorización debe estar escrito en la caja. Todos los artículos autorizados para devolución deben ir con el envío pre-pagado y debidamente empacado. Carico International, Inc. no se hará responsable por daños ocurridos durante el tránsito a causa de un mal embalaje.

Carico International, Inc.
2851 Cypress Creek Road
Fort Lauderdale, FL 33309 U.S.A.
1-800-440-1434 ó 954-973-3900
www.carico.com
customerservice@carico.com